饮食生活新提案

威士忌
原来是这么回事儿

LE WHISKY C'EST PAS SORCIER

威士忌，灵魂深处的滋味

威士忌手绘入门书！品饮者的6堂知识进阶课





酿制原理



品酒步骤



经典酒谱



选购诀窍



酒标学问



世界产区

［法］米凯勒·吉多（Mickaël Guidot）一著

［法］亚尼斯·瓦卢西克斯（Yannis Varoutsikos）一绘

谢珮琪一译

中信出版集团

版权信息

书名:威士忌原来是这么回事儿

作者:[法]米凯勒·吉多

绘者:[法]亚尼斯·瓦卢西克斯

译者:谢珮琪

ISBN:9787508699493

中信出版集团制作发行

献给我的爷爷乔治，

感谢他引领我进入威士忌的世界。

No.0

威士忌的来龙去脉

威士忌，是精英的尊荣独享，还是少数行家才有资格品评的烈酒？事实上，不论是业余爱好还是单纯好奇心使然，我们每个人跟威士忌多少都有些交情，只不过是缺少一位良师或是一些小诀窍，来帮助我们进一步了解对威士忌的各种感受。

幸运的是，我年轻时就在爷爷家尝过开胃酒，并开始接触酒的世界。我的爷爷乔治花了很多时间带着我慢慢品尝，了解酒精的奥妙。我也因此领悟到酿造绝世美酒的两个关键：一是产自大地之母的优质原料，二是精益求精的后期酿制。

几年之后，我创立了ForGeorges.com品酒网站。我对浮夸的高谈阔论没有太大兴趣，只想引领更多的人进入威士忌精彩绝伦的小宇宙。

这不是一本充斥着艰涩词汇或高深品饮评价的专业书，如果你想找到适合自己的威士忌，看清酒杯里的乾坤，探索神奇的酿造过程，请让我做你的向导，一同踏上这神奇的寻香之旅。

哪些人喝威士忌?

喝威士忌的人一定超过五十岁，事业有成或光荣退休，

闲暇时打高尔夫，车库里停着名车，或是穿着苏格兰短裙吗?

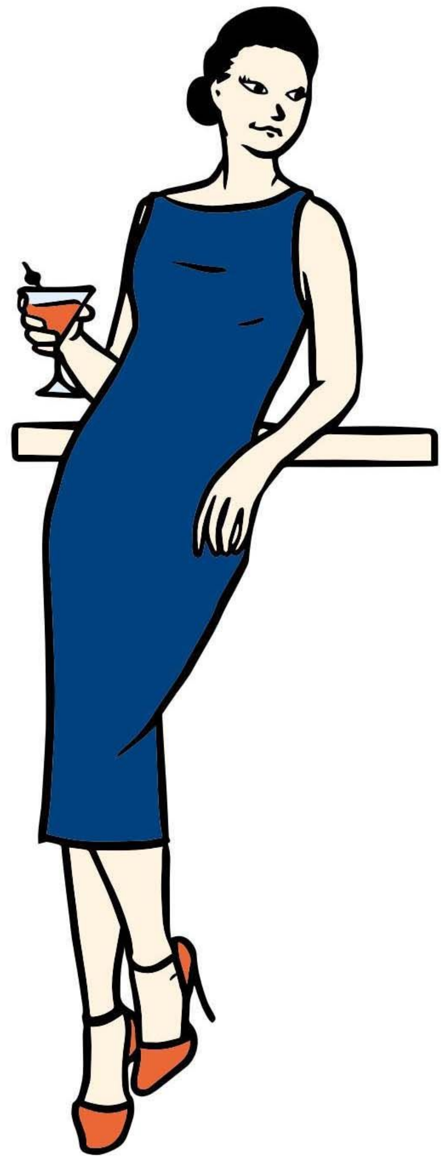
抛开电影或小说所灌输的那些陈词滥调吧，21世纪的威士忌消费群体比你想象的更加多元。很多人（可能包括你在内）都有过不愉快的威士忌品饮经历，但请不要就这样放弃它。乔治爷爷会很笃定地告诉你：“你不可能不爱威士忌，你只是还没发现适合你的威士忌。”这个世界上藏有太多的威士忌，一定会有一款适合你、让你恨不得与它终生厮守的佳酿。至于认为自己已经遇见“真命威士忌”的人，继续探索吧！你很可能会邂逅另一款相见恨晚的威士忌。



知性文青

　　这个群体一向能左右蒸馏烈酒的潮流。威士忌在被他们抵制了很长一段时间之后，终于再度席卷世界各个角落。从东京到巴黎，一直

到纽约布鲁克林的酒吧，都能发现他们与威士忌相伴的身影。他们乐于追求带些泥煤味、来自小型蒸馏厂或产区知名度不高的威士忌。



窈窕淑女

威士忌是男性专属饮品吗？这种刻板的想法并未影响淑女对威士忌的热情。全世界的威士忌消费人口有30%是喜爱鸡尾酒的女士，比起浑厚浓烈的口感，她们偏好淡雅、柔醇、带有花香的威士忌。

献给女性的威士忌

某些威士忌品牌洞察先机，关注到女士们与威士忌之间的魅惑情愫，纷纷投其所好，开始研发适合女性的饮品。但我们不会说这类威士忌是“女人的威士忌”，而是用更确切的“果香”“淡雅”等词语来描述它们的特性。



葡萄酒爱好者

威士忌与葡萄酒的酿造方法异曲同工，都需要时光的淬炼，这两种酒的酿酒师地位也是同等重要。夸张一点儿说，单一麦芽威士忌就像使用单一黑皮诺葡萄酿制的勃艮第红酒，而调和威士忌就是以不同

葡萄品种混酿的波尔多红酒。酿造威士忌不能缺少上好的木桶，许多威士忌蒸馏厂常使用来自法国知名葡萄酒庄的木桶，帮威士忌完成最后一道风味桶熟成的工序。由此可见，威士忌与葡萄酒之间的界限可说是相当模糊。



美食老饕

从前，威士忌难登大雅之堂，只能作为开胃酒或消化酒，在酒席上跑跑龙套。现在它摇身一变，在餐桌上、料理间引领风骚。不论是与佳肴融为一体，还是篡葡萄酒之位成为佐餐酒，威士忌都能让料理呈现意想不到的风味，令人惊艳。顶尖大厨更擅长用威士忌为自己的拿手菜画龙点睛。



鸡尾酒爱好者

保守的威士忌爱好者会大吃一惊，因为威士忌调酒的热潮卷土重来了。大家对电视剧《广告狂人》的男主角和他的古典鸡尾酒一定不陌生。但拜托大家忘了威士忌加可乐这种东西，那根本算不上调酒！

威士忌的种类

威士忌种类繁多，根据地理位置与使用的谷物成分不同而有不同的名称，看似复杂的命名方式常让人误以为只有行家精英才配享用威士忌。

这里介绍三种基本分类，让你对这些常见名词有些概念。千万别再误会喽！



WHISKY还是WHISKEY?

你一定见过whiskey这个词，是因为拼写错误造成积非成是吗？当然不是！如果在苏格兰、日本、法国或其他地方使用whisky这个拼写方法，那么来自爱尔兰或美国的威士忌就必须拼成whiskey。为什么？

让历史来解答。19世纪的苏格兰威士忌质量参差不齐，有些甚至可以用可怕来形容。爱尔兰威士忌为了与苏格兰威士忌划清界限，绞尽脑汁想出的方法，就是在出口到美国的威士忌的名称上多加一个“e”。从此whiskey这个词就成为爱尔兰和美国威士忌的专属名词。请注意，千万别跟苏格兰人说他酿造的是whiskey，不然他会立刻请你滚出去。



单一麦芽威士忌（SINGLE MALT）

出自单一蒸馏厂，一直被视为苏格兰高地威士忌的经典代表。单一麦芽威士忌的原料只有经过发麦工序的大麦，通过传统壶形蒸馏器进行蒸馏。如果是混合了多家蒸馏厂的单一麦芽威士忌（不包含谷物威士忌），则称为调和式麦芽威士忌（blended malt whisky）。

谷物威士忌（GRAIN WHISKY）

以连续蒸馏法萃取玉米、小麦及大麦（不一定经过发麦工序），主要是为了做成调和威士忌，但很少单独装瓶出售。市面上还是能找

到零星几款标有“谷物威士忌”的品牌，虽然一向被认为风味远逊于单一麦芽威士忌，但仍有几款佳酿值得品尝。

调和威士忌（BLENDED WHISKY）

最普遍的威士忌种类，90%的苏格兰威士忌属于此款，例如世界知名的尊尼获加（Johnnie Walker）、芝华士（Chivas）和百龄坛（Ballantine’s）。特色是比较清淡，价钱没那么贵（但也有顶级奢侈品），风味如交响乐般和谐，因此比单一麦芽威士忌更适合作为入门款。

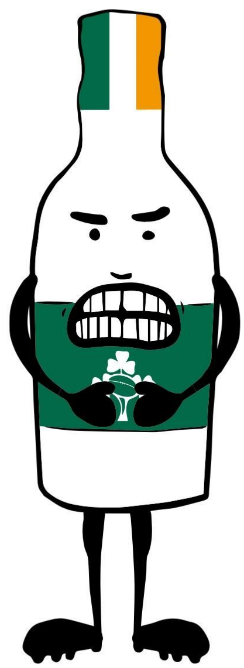
有打遍天下无敌手的威士忌吗?

单一麦芽威士忌常被粉丝视为威士忌界的劳斯莱斯。确实很多人认为它足以打败其他威士忌，然而众多专家实际盲饮后，都对这种说法嗤之以鼻。总而言之，世界上不存在所谓最好的威士忌，只能说不同的威士忌风味各有千秋。

是谁发明了威士忌？

爱尔兰人与苏格兰人对于威士忌的争论，比英法百年战争的历史更悠久。究竟谁才是始祖？让我们穿越真相与传说，细探来龙去脉。

爱尔兰 VS 苏格兰



姓名：爱尔兰

面积：7.028万平方公里

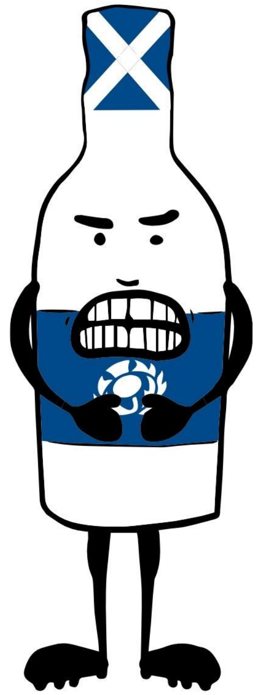
人口：127.3万（2017年4月）

气候：温带海洋性气候

英式橄榄球队徽：爱尔兰酢浆草

六国锦标赛大满贯次数： 2

队歌： 爱尔兰的征召与战士之歌主场专用）



姓名： 苏格兰

面积： 7.88万平方公里

人口： 500多万

气候： 温带海洋性气候

英式橄榄球队徽： 蓟花

六国锦标赛大满贯次数： 3

队歌： 苏格兰之花

（本书数据截至2018年）

看起来很像六国锦标赛对决，不过这场激辩的主题更严肃：究竟是谁发明了威士忌？

生命之水

威士忌这个词在苏格兰凯尔特语中为uisge beatha，在爱尔兰语中为uisce beatha，皆有“生命之水”的意思。这个流露出乐观主义的词语是修士的神来之笔。他们在做实验时发现将人体浸泡在烈酒中，可以保存得更久，所以这类烈酒后来被当成药物大量使用。至于味道，尝起来则像是蜂蜜与草药的混合液体，跟我们现在熟悉的威士忌大相径庭。

1400年，有一位爱尔兰族长因为喝了太多“生命之水”而一命呜呼，这使得威士忌被污名化，甚至被唾弃为“死亡之水”。

圣帕特里克的传说

目前没有任何书面记载可以证实威士忌是爱尔兰的守护神帕特里克（Patrick）发明的，不过爱尔兰人对此深信不疑。圣帕特里克就是赫赫有名的圣帕特里克节（一个通常会喝太多的节日）的主角。公元5世纪时，欧洲遭蛮族入侵，当时知识文明的守护者，也就是天主教修士们，纷纷逃至爱尔兰避难。这一波移民潮不仅让各地的修士分享彼此的研究，更促使他们发明了蒸馏法，“生命之水”因此诞生。

苏格兰人对这个传说并无异议，不过他们会强调圣帕特里克的原籍是苏格兰。

0 - 0
球在中线

英格兰加入战局

第三位竞争者加入比赛。英格兰在12世纪入侵爱尔兰时，国王亨利二世发现士兵都“沉醉”于一种当地饮料，那就是鼎鼎大名的生命之水。然而唯一的问题是，此段传说并无白纸黑字可证真伪。

1 - 0
爱尔兰领先

艾拉岛重击得分

1300年，家境富裕且深深着迷于科学与医学的麦克贝沙（Macbeatha）家族移居至苏格兰的艾拉岛。苏格兰国王詹姆士四世向艾拉岛贵族宣战，随后发现了岛上的生命之水，由此推论麦克贝沙很可能是威士忌的发明者。这个传说巩固了艾拉岛在威士忌领域不可动摇的地位。

1 - 1
苏格兰追平比分

首次书面记录

15世纪，爱尔兰奥索里（Ossory）教区主教的红宝书不仅记载了圣歌与行政条文，还有生命之水的配方！这是史上第一份记载了当时蒸馏技术的书面文字，只不过是以葡萄酒为基底的配方。

2 - 1
爱尔兰领先

苏格兰拒坐冷板凳

在1494年的苏格兰国家财政档案中，发现了有关生命之水的文字记录。当时的国王命令一位本笃会的修士用麦芽酿制生命之水，它可以说是现代威士忌的雏形。

2 - 2
平手

英格兰再度参战

1736年，一位英格兰船长在书信中写下“usky”（演变成后来的whisky），与“usky是苏格兰的荣耀”这句谚语不谋而合。这增加了苏格兰是威士忌发源地说法的可信度。

决赛奖杯落谁家？

这件事是不可能有定论的，连乔治爷爷也不知道。事实上，任何人都无法证实。这就像支持运动比赛：选一个让你心动的传说，然后至死不渝地相信它。另一个办法就是对苏格兰人说“你们发明了威士忌”，然后对爱尔兰人也这样说。如此一来，在品饮威士忌的时候，你一定知己满天下。

威士忌热潮蔓延全球

提到威士忌就会想到苏格兰，甚至在酒吧也常听人顽固地说“来杯scotch”，而不是“来杯威士忌”。然而威士忌的版图正在全面改写，请系好安全带，我们将搭乘特快列车，来趟威士忌世界巡礼。





美国与加拿大

他们有一望无际的荒原、高耸的摩天大楼、传奇的西部牛仔，还有……威士忌蒸馏厂！拥有波本威士忌、裸麦威士忌和许多小型蒸馏厂出产的威士忌，美国的烈酒市场不仅历史悠久，而且发展至今依旧生机勃勃。

爱尔兰

迷人的海岸风情，是电影中才会有的自然风景。爱尔兰除了有老饕喜爱的啤酒，还有称霸全球市场的威士忌，19世纪出口至美国的威士忌数量尤其惊人。这一枝独秀的荣耀是否已成明日黄花？话可别说太快哦！

苏格兰

苏格兰不只以短裙和羊群闻名，还有全世界分布密度最大的单一麦芽威士忌蒸馏厂，至少有100座！知名产区包括斯佩塞（Speyside）、高地区、低地区、艾拉岛、坎贝尔镇和岛屿区。

所有地方都能生产威士忌

威士忌是由发麦或未发麦的谷物蒸馏出来的烈酒，因此不受地理条件的限制。如果你心血来潮，在自家花园盖一座小蒸馏厂，也能自己生产威士忌。远在大洋洲的塔斯马尼亚岛也有非常棒的威士忌哦！

日本

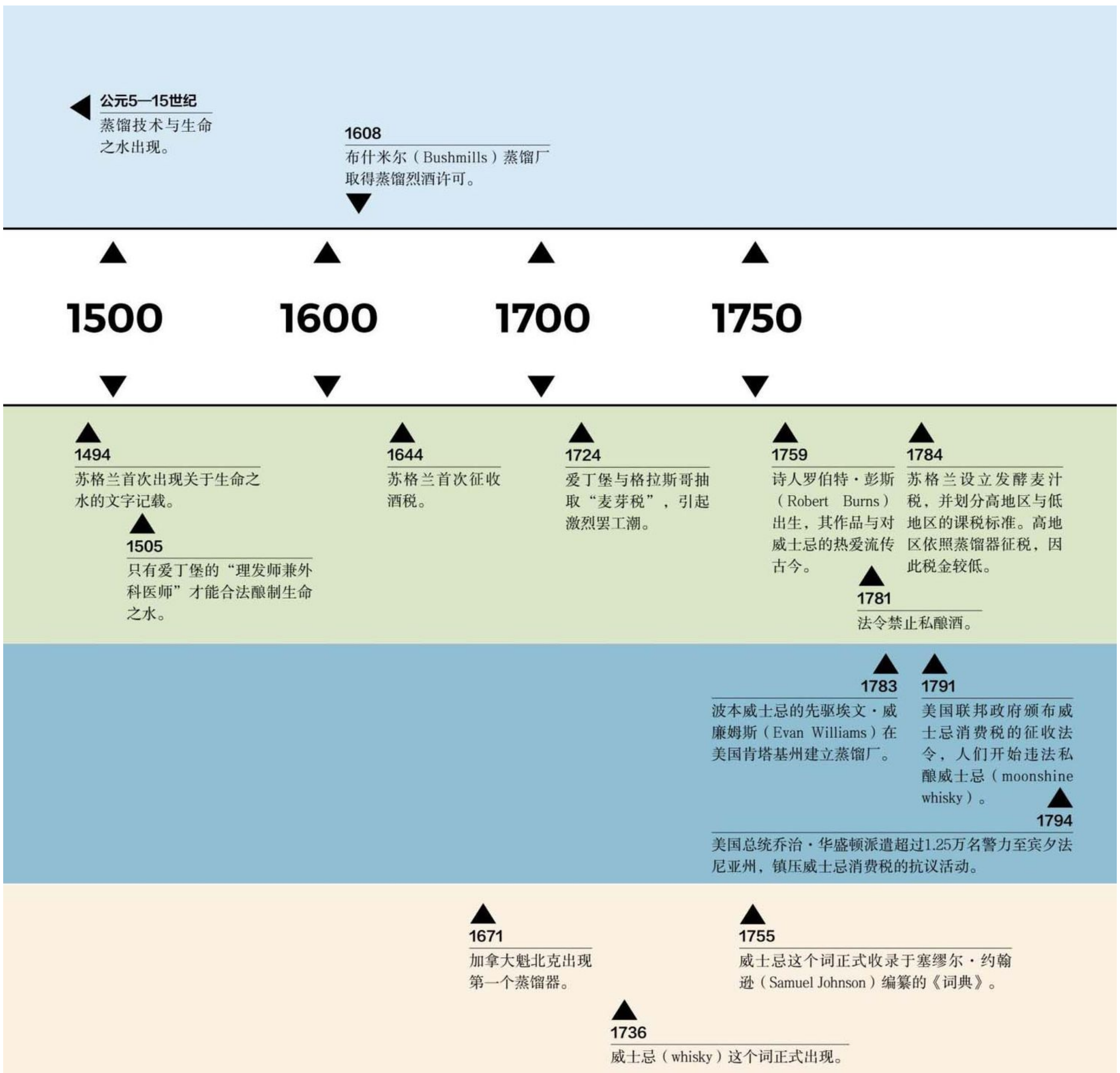
你想再来点儿寿司吗？当然，而且还要来点儿威士忌！日本蒸馏厂以极度严谨的工作态度，在短短几年内成功酿制出完美的威士忌，已能与历史悠久的威士忌生产大国平起平坐。

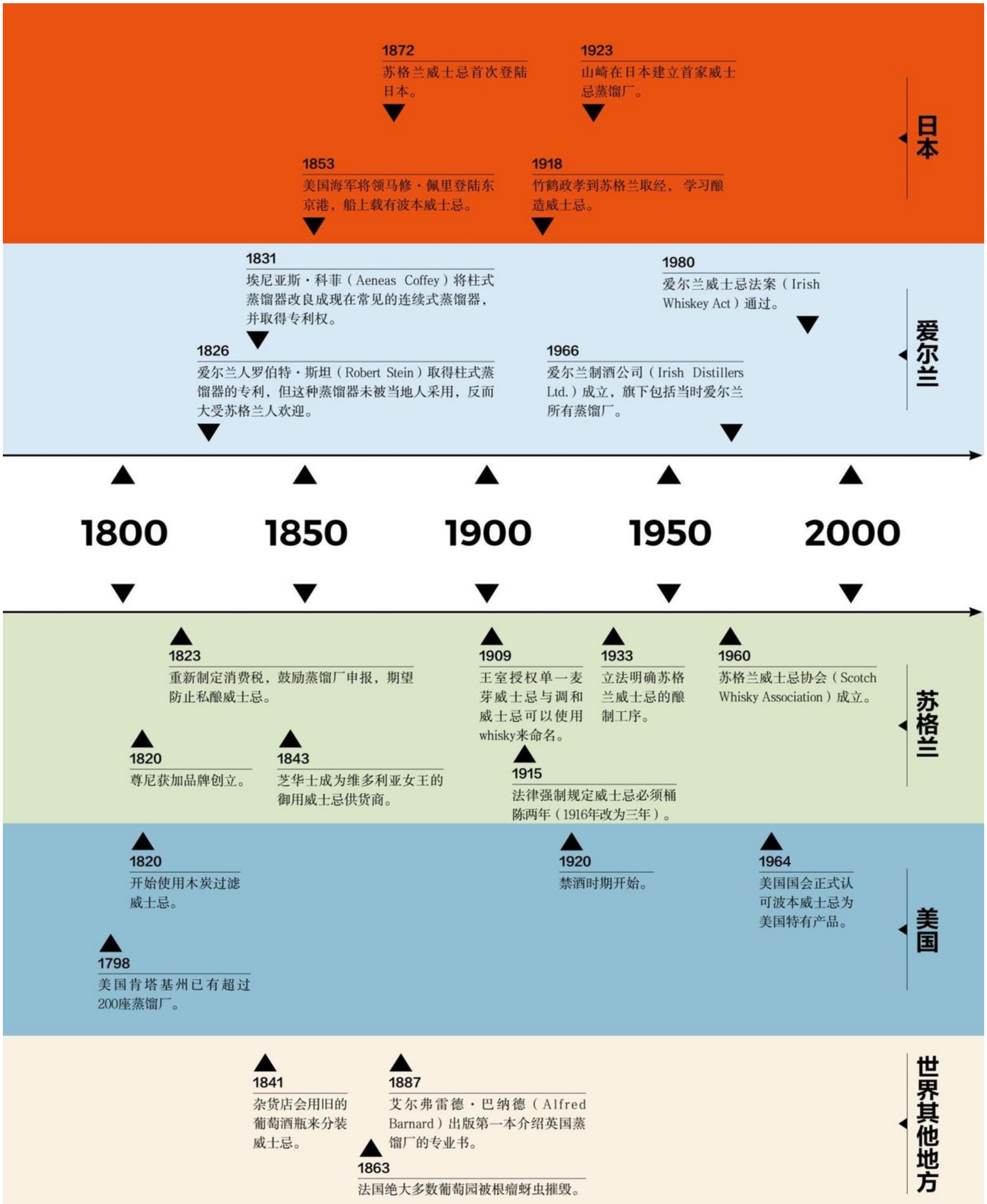
其他国家和地区

并非只有发明威士忌的国家和地区才能生产威士忌，酿制威士忌已成为全球效应。威士忌新兴国家和地区，如印度、法国、澳大利亚，以及中国台湾等，不仅学习速度快，而且触类旁通，以本身独特的风格重新演绎了威士忌的艺术，说不定早已发展出属于新时代的威士忌了呢！

威士忌大事记

威士忌的历史相当复杂，有太多事件同时在世界不同的角落发生，它们往往也没有直接关联。以下仅介绍几则代表性事件。




日本
1872
苏格兰威士忌首次登陆日本。
1923
山崎在日本建立首家威士忌蒸馏厂。
1853
美国海军将领马修·佩里登陆东京港，船上载有波本威士忌。
1918
竹鹤政孝到苏格兰取经，学习酿造威士忌。
爱尔兰
1831
埃尼亚斯·科菲（Aeneas Coffey）将柱式蒸馏器改良成现在常见的连续式蒸馏器，并取得专利权。
1980
爱尔兰威士忌法案（Irish Whiskey Act）通过。
1826
爱尔兰人罗伯特·斯坦（Robert Stein）取得柱式蒸馏器的专利，但这种蒸馏器未被当地人采用，反而大受苏格兰人欢迎。
1966
爱尔兰制酒公司（Irish Distillers Ltd.）成立，旗下包括当时爱尔兰所有蒸馏厂。
1800
1850
1900
1950
2000
苏格兰
1823
重新制定消费税，鼓励蒸馏厂申报，期望防止私酿威士忌。
1909
王室授权单一麦芽威士忌与调和威士忌可以使用whisky来命名。
1933
立法明确苏格兰威士忌的酿制工序。
1960
苏格兰威士忌协会（Scotch Whisky Association）成立。
1820
尊尼获加品牌创立。
1843
芝华士成为维多利亚女王的御用威士忌供货商。
1915
法律强制规定威士忌必须桶陈两年（1916年改为三年）。
美国
1820
开始使用木炭过滤威士忌。
1920
禁酒时期开始。
1964
美国国会正式认可波本威士忌为美国特有产品。
1798
美国肯塔基州已有超过200座蒸馏厂。
世界其他地方
1841
杂货店会用旧的葡萄酒瓶来分装威士忌。
1887
艾尔弗雷德·巴纳德（Alfred Barnard）出版第一本介绍英国蒸馏厂的专业书。
1863
法国绝大多数葡萄园被根瘤蚜虫摧毁。

威士忌的神秘象征：蒸馏器

蒸馏器是个神奇、古怪又迷人的容器，也是酿制威士忌不可或缺的工具，不可不认识！

一点儿小历史

蒸馏器的出现远早于蒸馏酒，原先是用来制造香水、医药或精油的。它的法文名字alambic来自阿拉伯文al’inbïq，而后者又来自希腊文ambix，原意为“器皿”。

铜的作用

使用铜来制作蒸馏器并非是为了美观，而是因为铜具有绝佳的催化与导热功能，还能够完美消除硫化物的异味（类似臭鸡蛋的气味）和杂醇油，让威士忌口感更柔滑，具备更多花果香气。酒精蒸气与铜的接触面积越大，最后蒸馏出来的酒体就越轻盈清澈。

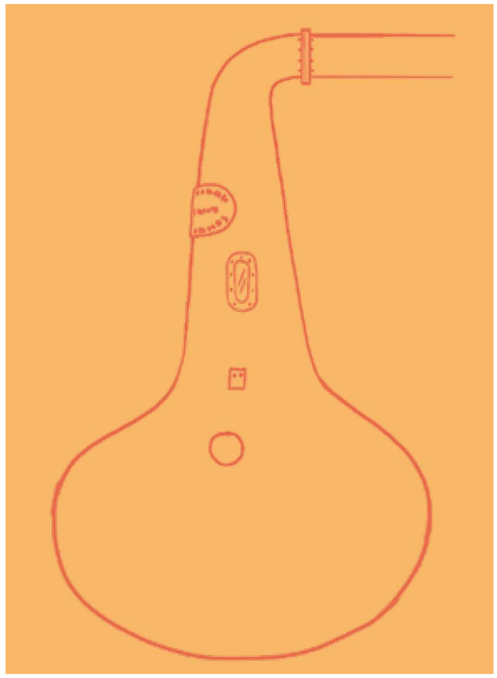


制作讲究的工具

威士忌的蒸馏过程是利用加热再冷却的原理，来萃取出原料中不同的成分。蒸馏器的形状、尺寸、天鹅颈倾斜角度、蒸馏次数和蒸馏速度，都会影响威士忌的最终口味。所以每次换新蒸馏器时，厂方总是尽可能复制旧蒸馏器每一个弯的弧度，因为一丝细微的改变就足以“酿”成意外。

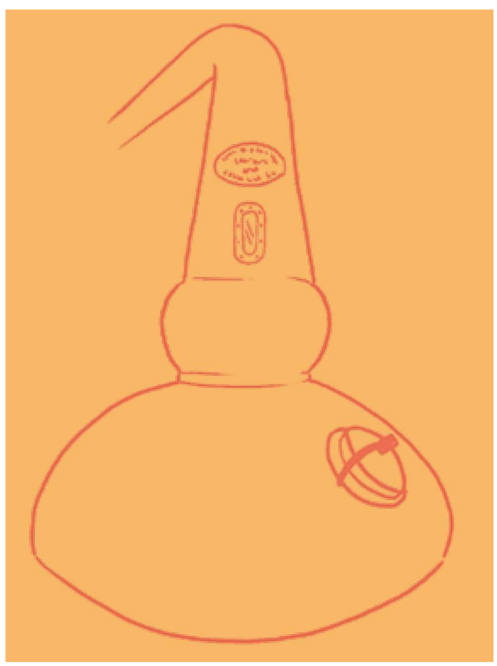
形状大同小异的蒸馏器

让酒体更为轻盈。



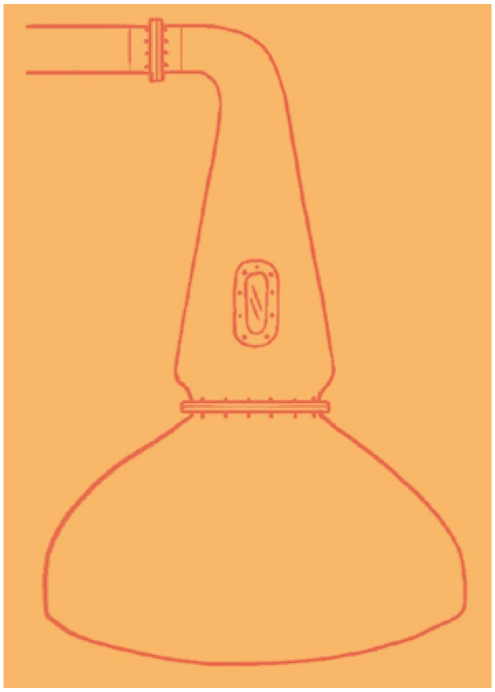
洋葱形蒸馏器

苏格兰单一麦芽蒸馏厂最常使用的款式，能使酒精蒸气与铜壁的接触面积最大化，酿出最纯粹的威士忌。



鼓球形蒸馏器

壶身与天鹅颈中间鼓起一个球状的头部冷凝器，能使较重的酒精蒸气滴落并重新蒸馏，从而让酒体更为轻盈。



传统壶形蒸馏器

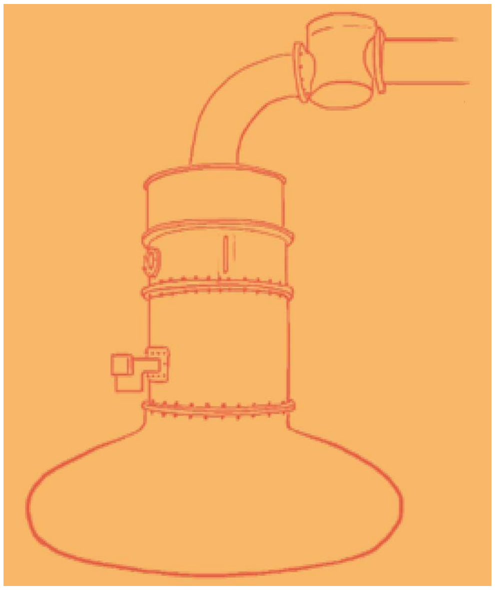
圆锥造型，是苏格兰传统的蒸馏器。

乔治爷爷小词典

天鹅颈：位于冷凝器的前端，是影响威士忌口味的重要构造。

鹅颈朝上：酿出的酒体较轻盈。

鹅颈朝下：让蒸气迅速通往冷凝器内部，减少回流。



罗门式蒸馏器

仅有少数蒸馏厂使用此款蒸馏器，例如苏格兰的斯卡帕（Scapa）和达尔摩（Dalmore）。特点是同一个蒸馏器可以蒸馏出不同度数的酒体，得到口味迥异的麦芽威士忌。

乔治爷爷小逸事

格兰杰（Glenmorangie）蒸馏厂拥有全苏格兰最大的蒸馏器，高5.14米，相当于一只成年长颈鹿的高度。

No.1

探索威士忌蒸馏厂

蒸馏厂是威士忌酿制过程的核心，那么知名品牌的大蒸馏厂会是巨大的机械化工厂吗？才不是呢，很多蒸馏厂到现在仍旧凭借人们的肉眼与双手，酿制出全世界最美味的威士忌。换上你的健步鞋，我们实地去参观一下吧！

威士忌的原料

有些蒸馏厂信誓旦旦地声称是他们的精选水质让威士忌呈现出绝世芬芳，有些则认定大麦的质量才是关键。

要想确切了解原料对威士忌的最终口味造成什么样的影响，是极为困难的一件事。

然而一个好配方与优质原料产生的复杂变化，可以有如炼金术般创造出独一无二的成果。

01 谷物

在威士忌酿造过程中，最昂贵的一个步骤是购买谷物，然后浸泡使之发芽。

对单一麦芽威士忌来说，选好大麦是成功的基石。有些蒸馏厂会亲自挑选大麦，但大多数还是会将挑选大麦的重要任务交给发麦厂。后者则会秉承标准工序让大麦发芽，以获得质量年年相同的麦芽。此外，别以为大麦都产自苏格兰，其实大部分是来自英格兰或南非……



大麦



玉米　　燕麦　　小麦　　荞麦

大麦并非酿制威士忌的唯一原料，也可以用玉米（波本威士忌）、黑麦（裸麦威士忌）、小麦、荞麦或燕麦。然而大麦仍是众所

公认的首选，因为它能为威士忌提供最浑厚丰富的香气。

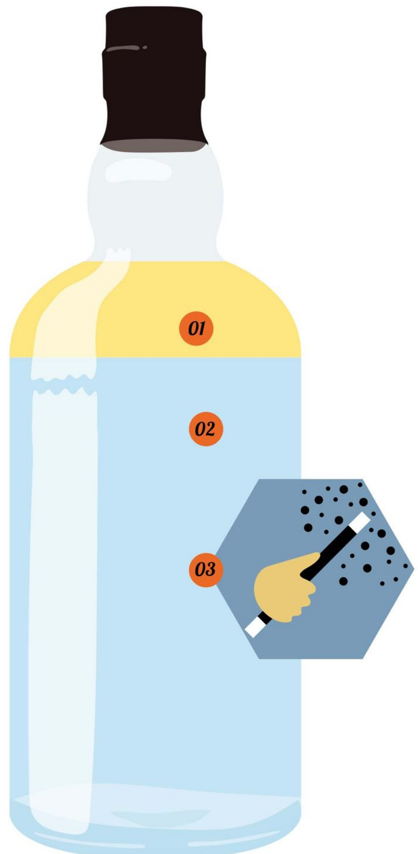
劣质大麦＝劣质威士忌

用于酿造威士忌的大麦均经过严格的选种，若发现含有过多蛋白质就会拿去喂牲口，若出现霉味则弃之不用，因为发霉的部分很可能会让威士忌散发出令人不悦的气味。

02 水质

“水是威士忌最好的朋友”，而且苏格兰人坚信，水质纯净与否对顶级威士忌来说至关重要。不过在这里必须重申，即使一般认为水对威士忌整体口味的影响低于5%，你仍然难以断定两者之间的关系。威士忌酿制过程中需要用到的水量多到令人难以置信，发麦、蒸馏和装瓶等都需要用到水。

带有矿物盐的水，常用于格兰杰、高原骑士（Highland Park）等蒸馏厂。



硬水

带有矿物盐的水，常用于格兰杰、高原骑士（Highland Park）等蒸馏厂。

结晶纯水

指的是滴落在结晶岩上，还来不及渗入地层的水。这种水保留了天然的甘美及少许酸度，在苏格兰最为常见，也为当地的纯净水增添了传奇色彩。

泥煤水

通常汲取自海湾地区，富含泥煤成分，颜色呈浅黄甚至褐色，常用于乐加维林（Lagavulin）、波摩（Bowmore）等威士忌类型。

03 酵母

酵母是每个蒸馏厂的独门仙丹，没人愿意向外人分享他们的秘方。而这些秘方说穿了就是各种真菌！酵母菌的任务是赋予威士忌更广泛、更丰富的香味层次，每个蒸馏厂都会精心调制独家配方，有的只用一种酵母菌，有的则会用到七种。不过别担心，酵母菌到最后都会消失殆尽，功成身退后只留下果味芳香。由此也可见蒸馏厂的深厚功力。

酿造一瓶威士忌的配方?

据估计，生产一瓶单一麦芽威士忌大约需要10升的水和1.4千克的大麦。由此可见寻求极佳水质与充沛水量的重要性。

酿制威士忌的七个步骤

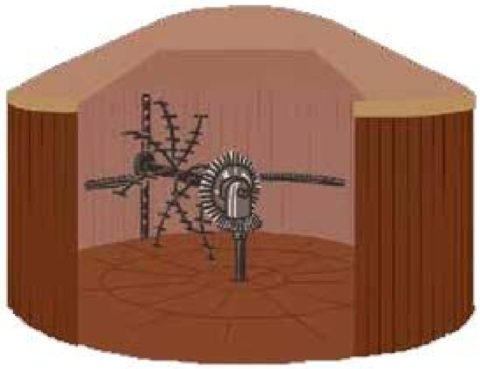
01 发麦

大麦收成之后，发麦就是酿制威士忌的第一个重要步骤。但很少有蒸馏厂会自行发麦，它们更愿意将这项任务交给专业的发麦厂。发麦的目的是从浸泡到烘干的四道工序中萃取淀粉，而麦芽是否具备泥煤口味则取决于烘干方式。



03 糖化

这个步骤是将麦芽磨碎，再将粉末与热水一起放入巨大的糖化槽中，搅拌成浓稠的粉浆。这个步骤全靠热水萃取出下一步所需的麦芽糖成分。



03 发酵

将酵母菌加入含糖分的麦芽汁中搅拌，再移入发酵槽中。当酵母菌分解糖分时会发生什么呢？当然是产生酒精（也会产生二氧化碳）！发酵过程会持续48—72小时，发酵完成后就会得到类似酸啤酒的“发酵麦汁”。



04 蒸馏

现在要进行的事情可严肃了：蒸馏酒精！将发酵麦汁放入蒸馏器（连续蒸馏或传统单式蒸馏）煮至临近沸点，酒液会变成蒸气释出，再迅速冷凝为液体。这道工序会重复至少两次或三次，然后便可取得蒸馏酒液。



05 入桶

将蒸馏酒液填入木桶之前，要先加水将酒的浓度稀释到大约64%，这是进行熟成的最佳百分比。在这个步骤中，木桶的挑选与其他的变量（木头的种类、是否为第一次装填的新桶）对威士忌的前途具有决定性的影响。



06 桶陈

这是施展魔法的步骤。蒸馏酒液在安全舒适的酒窖里与木桶亲密接触三年，一点一滴转化成为威士忌。熟成过程的长短、气候条件及地理位置（靠近海岸与否）等因素，将组成一个极为复杂的方程式，而威士忌的最终口味就取决于这一关。

蒸馏酒液要熟成三年以上，才有资格被称为威士忌。在基本的装桶熟成结束后，可再装入不同类型的木桶，让威士忌在装瓶前吸收更多香气。



07 装瓶

除非特例（例如瓶身标注“原桶强度”的威士忌），一般威士忌在装瓶前会进行最后一次加水，将酒精浓度降至40%—46%。威士忌加水前一定要先过滤，除去杂质。然而冷凝过滤法的缺点是会抹杀威士忌的部分香味。装瓶需要高超技巧，通常会在蒸馏厂外进行，只有极少数例外，像苏格兰的格兰菲迪（Glenfiddich）或布赫拉迪（Bruichladdich）蒸馏厂。



威士忌的泥煤味

喜爱威士忌的人一定都听说过它的“泥煤味”，这到底是怎么来的呢?

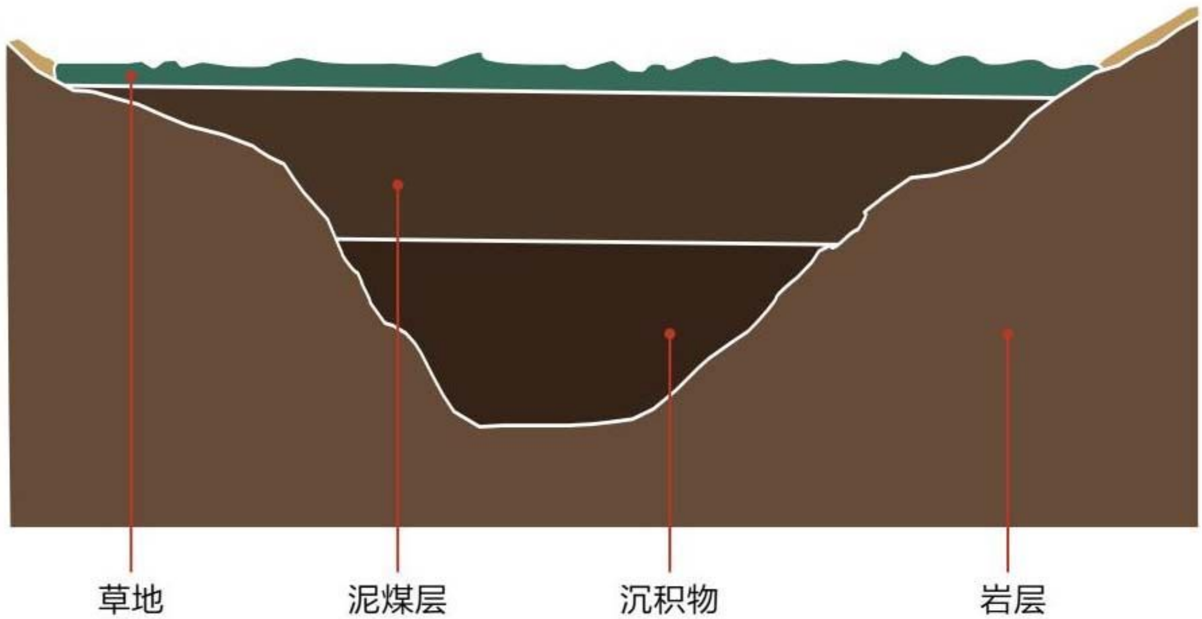


什么是泥煤?

泥煤其实就是有机的腐殖质。青草、苔藓及其他植物，在特别凉爽潮湿的气候的眷顾之下，经过几千年的时间慢慢转化成泥煤。

哪里有泥煤?

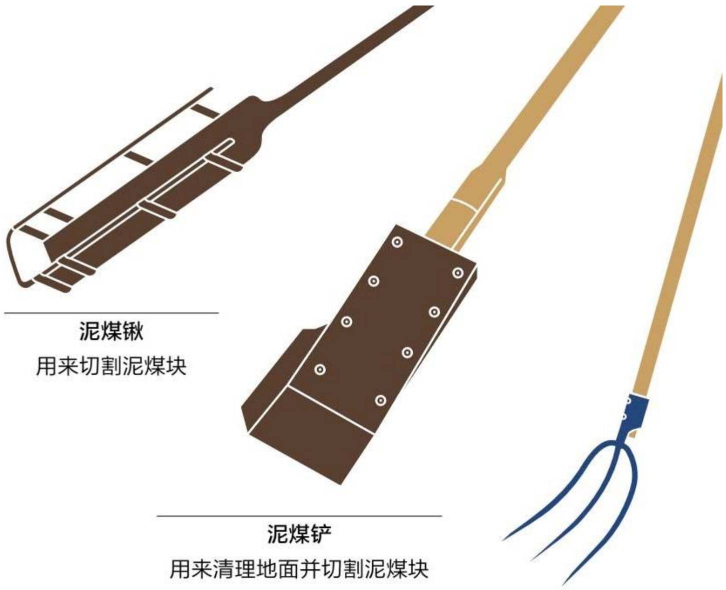
这项天然资源藏在地底的泥煤层中，散布于寒带、亚寒带、温带及热带气候区域。此外，在法国的佛日山脉和比利牛斯山脉也都有泥煤层。泥煤跟石油一样，必须往地底挖掘才能取得，有些泥煤层甚至已经历一万年以上的岁月。



泥煤矿场

如何挖掘泥煤?

现在大部分都是利用机器开采，下图则是三种传统的采掘工具。挖出来的泥煤块会放在室外曝晒，使其干燥。

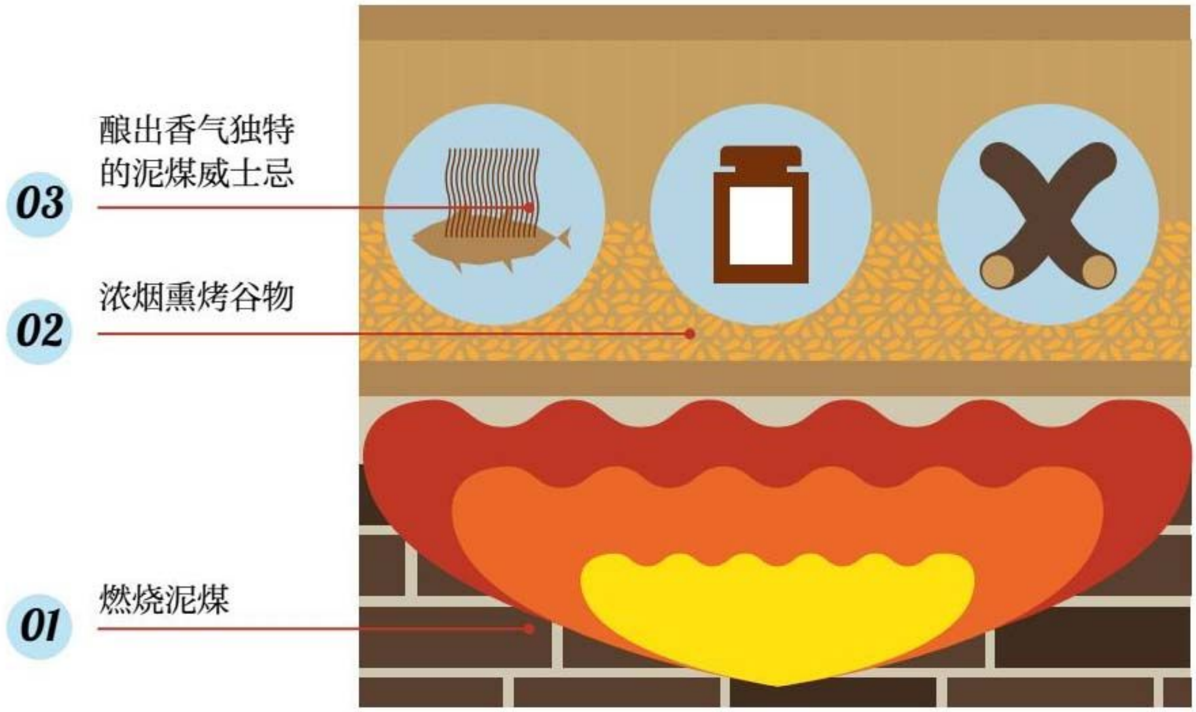


泥煤味是如何进入威士忌的?

绝对不是像某些人所想象的那样，直接将泥煤浸泡在威士忌中，当然也不是涂抹在酒桶表面，而是在发麦的最后一道烘烤工序才会用到泥煤。燃烧泥煤时会产生大量气味浓郁的烟雾，用来熏烘谷物，让谷物缓慢地干燥，并有足够的时间吸收泥煤的气味。

泥煤长久以来被当作燃料，因此多数威士忌都带有淡淡的泥煤香气。想要酿制不带泥煤味的威士忌，只要以煤炭等其他燃料取代泥煤即可。

泥煤威士忌喝起来并不真的是泥煤的气味，有的人觉得像药水味、灰烬味、甘草味、烟囱的火烧味或是熏鱼的气味。

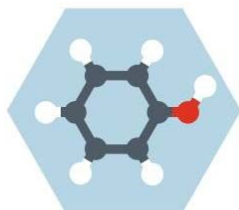


03
酿出香气独特
的泥煤威士忌
02
浓烟熏烤谷物
01
燃烧泥煤


泥煤怪兽6.3版
258PPM
雅柏太空陈酿
100PPM
超过30PPM即属于重
泥煤味威士忌。
雅柏：50PPM
中度泥煤味威士忌，介于
15—30PPM。
泥煤味低于3PPM，一般
人难以察觉，不能算是泥
煤味威士忌。

泥煤的浓度等级

要测量威士忌的泥煤含量，通常会以PPM（百万分之一）为单位来计算其酚类化合物（香味化合物）的含量。



酚类分子

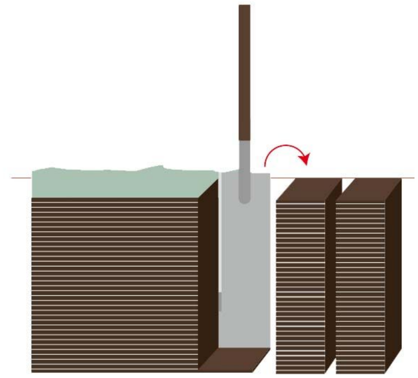
如何知道有多少PPM?

成分表上并不会标注PPM，除非你有一间实验室，否则很难知道威士忌确切的泥煤含量。一言以蔽之，最佳判定的方式就是亲口品尝。因为标注45PPM的威士忌，其泥煤口味尝起来可能还不如35PPM的威士忌，这再次证明口味属于个人认知问题。

濒临灭绝的物产

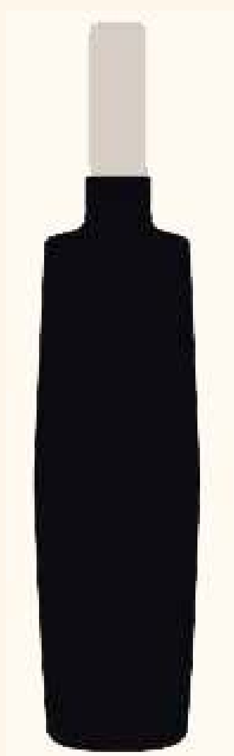
泥煤每年仅能增加1厘米的厚度，但是在人们大量使用下，以每年2厘米的速度减少。泥煤的未来深受威胁，英国甚至成立了保护协会，希望园艺爱好者（非常喜欢用泥煤来制作堆肥）能使用其他燃料代替泥煤。

一铲
=
二十年的泥煤



重度泥煤口味威士忌

布赫拉迪蒸馏厂生产的泥煤怪兽（Octomore）系列是史上泥煤味最重的威士忌，它的6.3版艾拉岛大麦单一麦芽威士忌高达225PPM。该酒厂的传奇首席蒸馏师吉姆·麦克尤恩（Jim McEwan）运用新的手法来熟成并调和威士忌，成果卓越出众。



发麦

大麦收成后，必须清洗干净，去除杂质，才能进行发麦。发麦的目的是萃取谷物的淀粉，要经过四道工序，才能将原料送往下一个目的地——蒸馏厂。

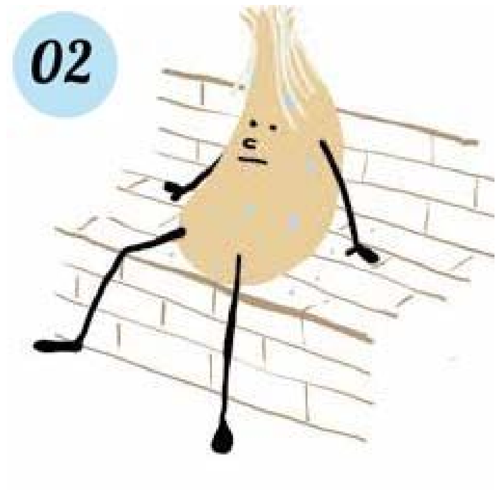
浸泡

将大麦倒入浸麦槽中，浸泡2—3天。



烘干

也就是干燥，可以阻止谷物继续发芽。将谷物静置6天，待其发芽后再移到有着宝塔形烟囱的烘麦窑。可以使用不同的燃料来烘干，比如煤炭、泥煤，也可用70℃的热空气。烘干的方式与时间长短会影响威士忌的香气特色。麦芽干燥后可以存放几个星期。



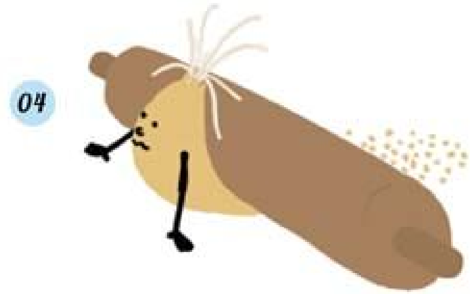
发芽

接着将大麦平铺在发麦区，厚度约30厘米，不仅要保持通风，还要避免晒到光。工人每隔8小时就会用木制耙子、犁和铲子将大麦翻一遍。当麦芽长到2—3厘米的长度时，就必须让麦芽停止生长。



磨碎

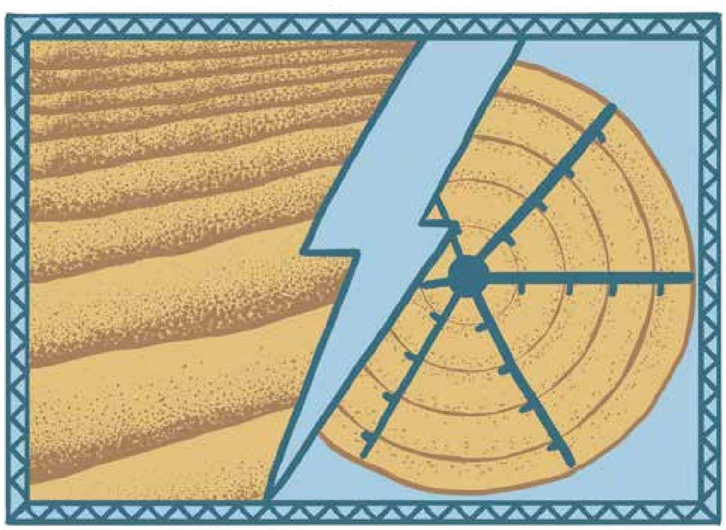
将麦芽碾碎，取得碎麦和粉末，就可以送去发酵了。



乔治爷爷小贴士：哪些谷物可以进行发麦?

一般认为只有大麦能拿去发麦，其实小麦、荞麦和裸麦也可以。

传统发麦VS工业发麦



工业发麦厂已经淘汰了木制耙子，改以自动旋转叶片翻铲大麦。

在这个时代，工业发麦几乎已经取代了传统发麦方式。仅有少数蒸馏厂基于方便或经济因素，依然拥有自己的发麦厂。这些蒸馏厂其实只是把一至三成的大麦留在自家发麦，坚持亲自发麦的主要原因在于延续历史传统，或是开发观光资源。

专家一致认为，工业发麦能完美执行每一次的发麦工序，让麦芽的成长更均匀一致。因此，现在发麦的工作通常都交给专业的发麦工厂，当然实际操作的技术与画面就不像从前书中所描述的那么引人入胜了。

三只猴子的传说

“三只猴子”（Monkey Shoulder）是一款威士忌的名称，然而猴子和威士忌有什么关系？要了解前因后果，就必须把时间往回拉，来到苏格兰斯佩塞的达夫镇（Dufftown）。此镇享有“威士忌世界首都”的盛名，全盛时期曾同时拥有九家蒸馏厂，目前仍有六家屹立不倒。当时镇上不少人得了一种怪病，双臂无力、下垂，走起路来模样像猴子。这是因为翻麦工人必须趁着有风吹拂的季节不断地翻铲大麦，从而导致关节酸痛。在机器还没有发明的年代，只能以人力来进行这项苦差事。为了感念这些工人的辛劳，当地酒厂便将威士忌取名为“三只猴子”，这背后的故事也就不胫而走。

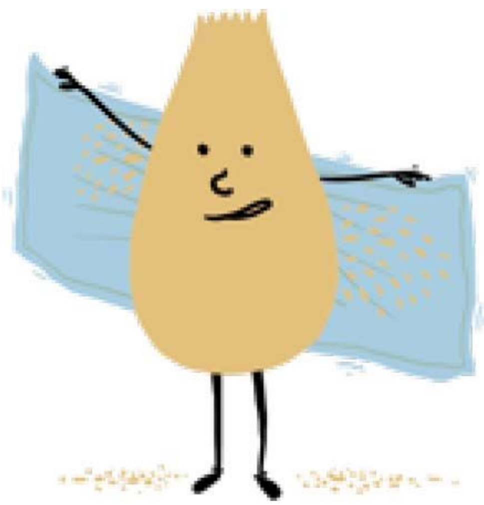
磨碎、搅拌与糖化

开始酿造威士忌之前，我们先来了解如何酿造啤酒。

不，你没有看错！等一下你就会明白了。

啤酒到底是什么？

很多人都会酿啤酒，你的朋友、你家楼下的酒吧，甚至你的岳父也跃跃欲试，可是酿啤酒真的这么易如反掌？首先，你需要备齐酿啤酒的四大原料——水、大麦、啤酒花、酵母，然后就可以开始了！



世界上最早的啤酒

酿造啤酒最早出现在公元前6世纪的美索不达米亚平原，当时人们称之为sikaru，把它当作一种食物而不是饮料。法国最早的啤酒则是公元前500年出现在该国南部。

01 发麦

将大麦泡水，待其发芽再烘干，麦芽中的淀粉酶会在发酵过程中转化为酒精。



02 磨碎搅拌

将麦芽磨成粗粉末，加水搅拌，然后加热煮沸，制成麦汁。

03 增添香气

加入啤酒花和其他香料，再次煮沸。

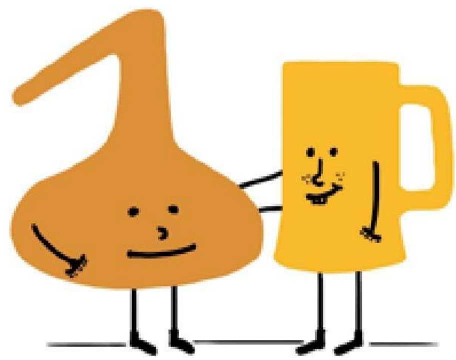
04 发酵

最后加入酵母，将糖转化为酒精和二氧化碳，麦汁就变成啤酒喽！

威士忌的糖化步骤

啤酒跟威士忌有什么关系？

威士忌和啤酒的糖化步骤几乎一模一样（除了威士忌不需要加入啤酒花），这样的“啤酒”拿去蒸馏就可以得到威士忌。最大的差别在于酿造威士忌的麦芽汁不需要煮沸，如此一来在发酵的时候会有更多复杂的化学作用同步进行。



如何进行？

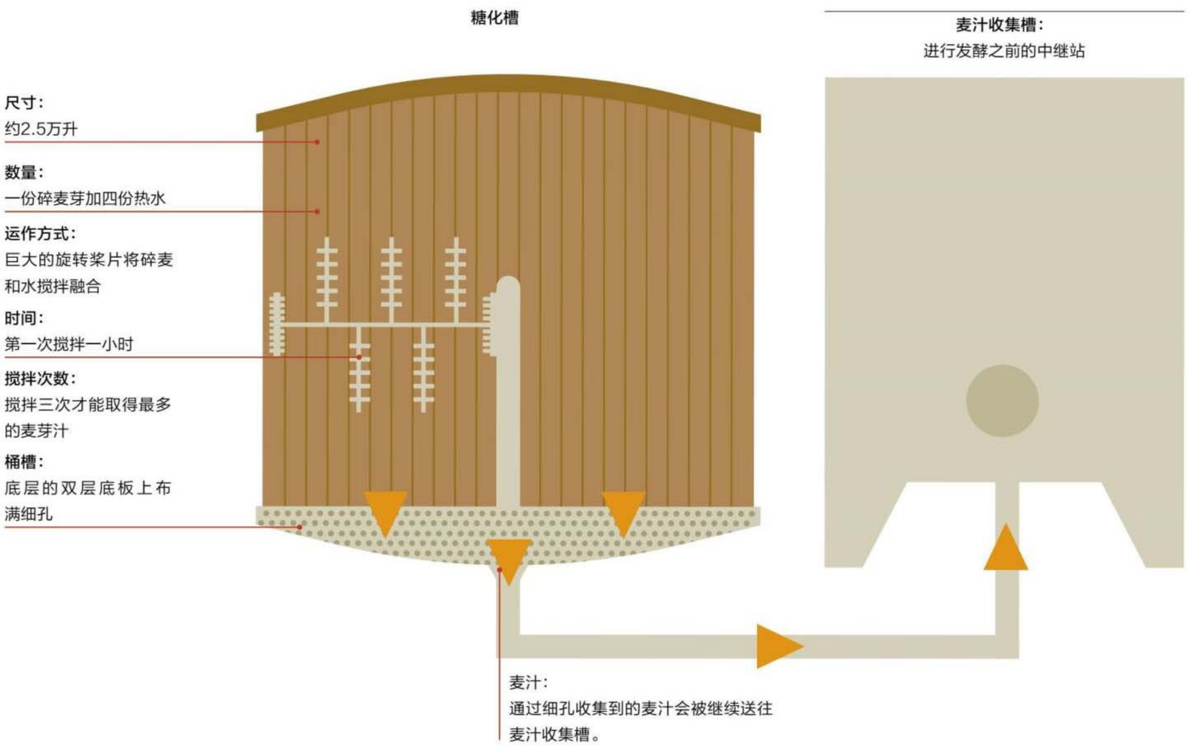
将发麦步骤得到的碎麦芽放入糖化槽中，与热水混合。然后借由搅拌的动作，将淀粉转化为较容易发酵的糖，最后就可以产生酒精。

千万别超过65℃

进行糖化步骤时，如果水温超过65℃，麦芽中的淀粉酶会被“烫死”，无法产生该有的香气，最后酿出来的威士忌可能就会缺少美妙的芳香。

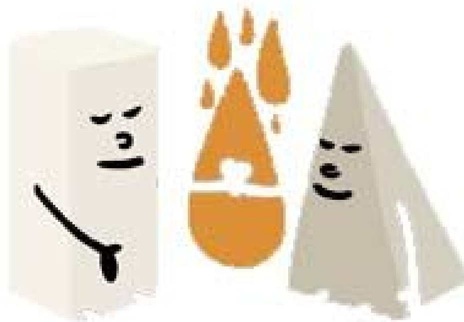
啤酒VS威士忌

威士忌是将磨碎的麦芽搅拌成麦汁，再经过蒸馏的结果。用一句话来说，威士忌就是蒸馏过的啤酒！



发酵

在酿造过程中最不迷人的就是这个步骤了，因为会出现真菌！但这也是最重要、最困难的步骤，酒精会在此时华丽现身。



什么是发酵?

简单地说，发酵是糖分借由酵母菌转化为酒精的化学反应。法国微生物学家路易斯·巴斯德（Louis Pasteur）在1857年发现了这个过程。

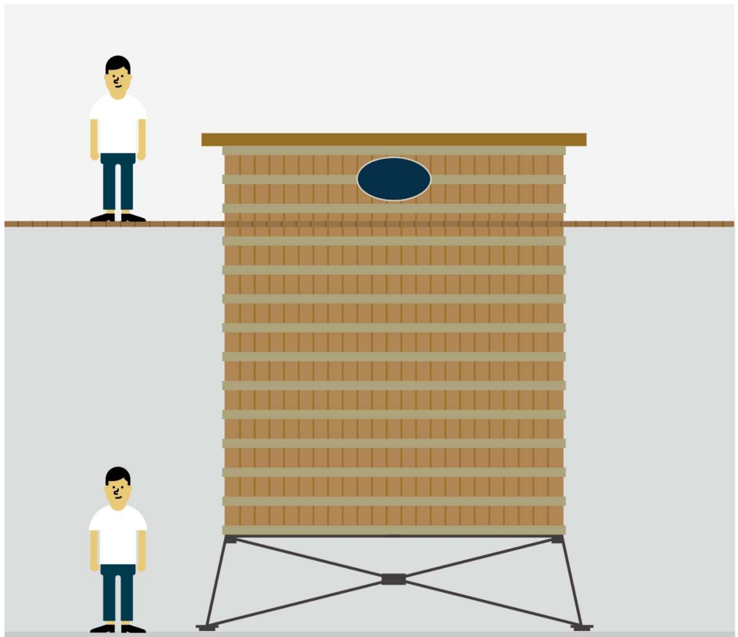


发酵槽的材质

传统发酵槽是用松木做成的，现代则大多使用不锈钢发酵槽，因为清洗与保养更方便。

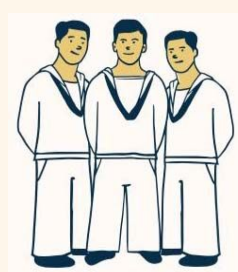
发酵槽

麦汁在发酵槽内进行发酵，变成带有酒精的饮料。它的对角线长4米，高6米，体型和容量都极为庞大。工人在作业时，通常站在距发酵槽顶端1.5米处，乍看之下很难判断发酵槽究竟有多深。



乔治爷爷说故事

第二次世界大战时，苏格兰斯卡帕湾（Scapa Flow）附近的高原骑士蒸馏厂的发酵槽，曾被海军基地充当公共浴室。



乔治爷爷小建议：别贪玩！

参观蒸馏厂时，若你一时兴起，将头探到正在进行发酵的发酵槽上方往里瞧，此举动可能会让你毕生难忘。大概就是让你暂时停

止呼吸那样的难忘。发酵时会产生大量二氧化碳，当这些气体一股脑侵入你的鼻腔，肯定让你要多难受有多难受，还会让蒸馏厂的导览员忍不住哈哈大笑（虽然这种情形他们一定见多了）。

发酵如何进行？

酵母的角色

酵母属于真菌家族，不过它跟霉菌可是大不相同。如果你情有独钟的威士忌里有种令你魂牵梦萦的馨香，那多半是酵母的功劳。发酵过程中产生的酯类会赋予威士忌各种气味，让整体香气更丰沛馥郁。



天然酵母

发酵过程中会产生种类丰富的气味，然而也可能意外产生令人不悦的味道。



人工酵母

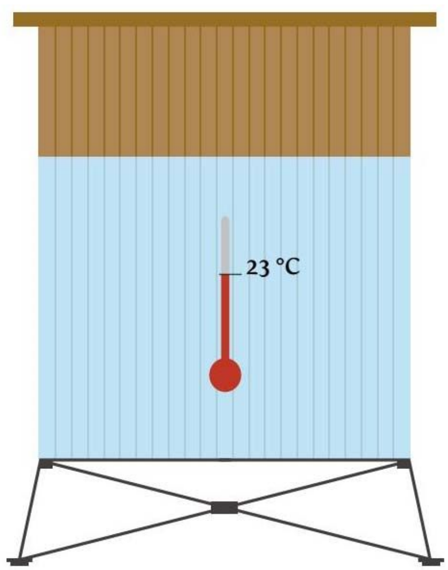
公认效果较稳定，因此最常用于发酵。某些蒸馏厂会自行培养酵母，但只是少数特例。

酯类

酯类是让威士忌富有香气的功臣。它们会在发酵步骤启动时悄然现身，至于会产生什么样的化合物、带来什么样的香气，我们无法确定，也就是这一点让酿酒变得特别有趣。例如苯甲酸乙酯或乙酸苄酯能赋予威士忌茉莉花、西洋梨或草莓的芳香。

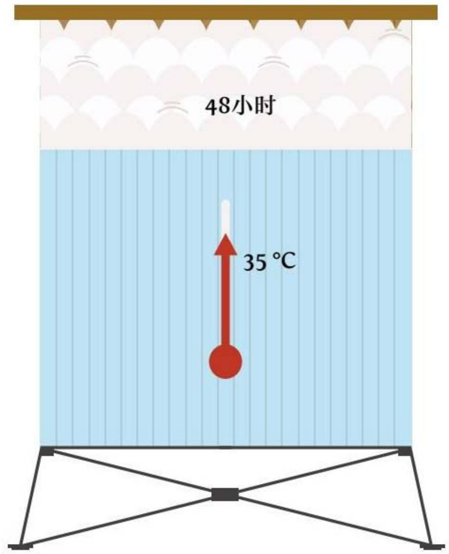
目前能从威士忌中检测出的酯类超过90种，带有果香的乙酸酯最常见，数量也最多。

发酵过程



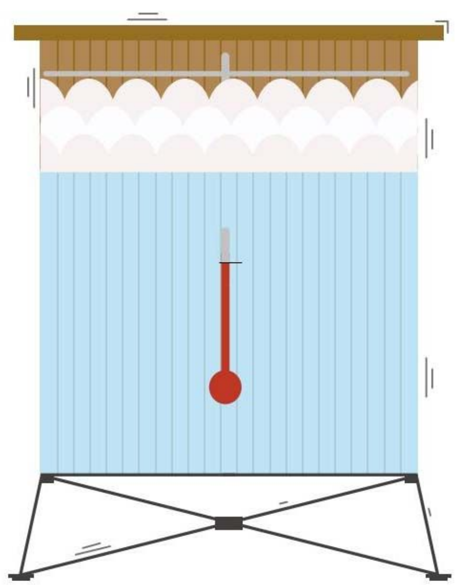
01

当糖化槽中的麦汁降到23℃，就可以倒入发酵槽中，直到三分之二满。接着倒入酵母，启动发酵工序。



02

让酵母与麦芽汁发生反应需要时间。一开始似乎平静无波，直到酵母开始活动就会产生泡沫，还会听到清脆的噼啪声，温度也会超过35℃。此过程将持续48小时。



03

发酵槽内的旋转式双臂叶片能捞除泡沫，以免泡沫过多溢出槽外。当发酵进行到高潮时，甚至可以听见巨大的发酵槽在震动。

04

发酵结束后会得到类似酸啤酒的发酵麦汁。工人会汲取酒精浓度大约8%的发酵麦汁，送到下一站去蒸馏。

蒸馏

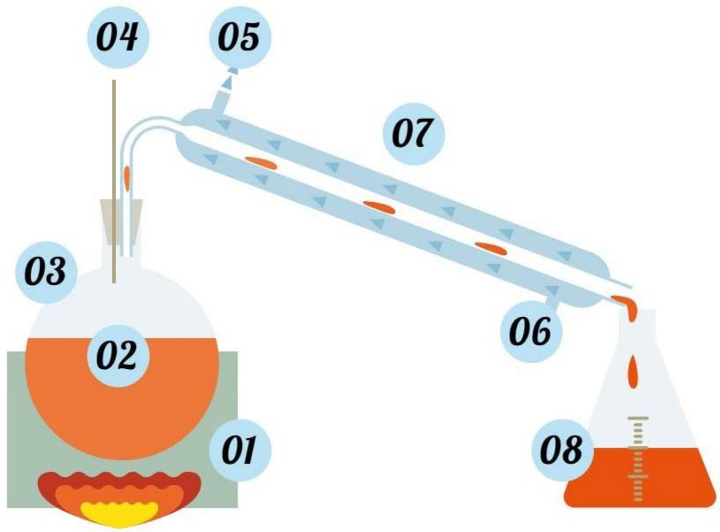
喝威士忌时掺点水还不错，但在制作过程中却必须完全排除水分，只留下酒精，这就是蒸馏的目的。

使用不同的蒸馏方式，例如传统的单式蒸馏、连续蒸馏或真空蒸馏，也会得到不同的成果。

蒸馏的原则

蒸馏并不会转化任何物质，而是根据各成分的沸点不同，将不同的物质分离。例如水的沸点是100℃，但是酒精大约在80℃就会蒸发。所以，将发酵麦汁拿去加热，其中所包含的各种物质将会接二连三地蒸发；将这些蒸气冷凝液化，就可以得到蒸馏液。

蒸馏威士忌的精妙之处，在于找到合适的沸点。这个沸点必须略高于80℃，才能蒸馏出所需的化学分子，让酒体具备你想要的香气。当然，实际操作起来更复杂，必须考虑多如牛毛的各种参数（压力、容量等），才能达到预期的效果。



来上一堂化学课

蒸馏的原理来自热力学，利用物质状态的变化（固态、液态、气态），先加热再冷却。将蒸馏的原料混合液放在烧瓶里加热至沸腾，蒸气随即上升，通过管子进入冷凝器，冷却后回到液体状态。

01 加热座（热源）

02 装在圆形烧瓶中的混合液体

03 将混合液体加热至沸腾

04 温度计（控制沸点温度）

05 冷却水出口

06 冷却水入口

07 冷凝器（外层有冷水流过，冷却蒸气温度）

08 蒸气凝结后就可以得到蒸馏液

蒸馏很危险吗？

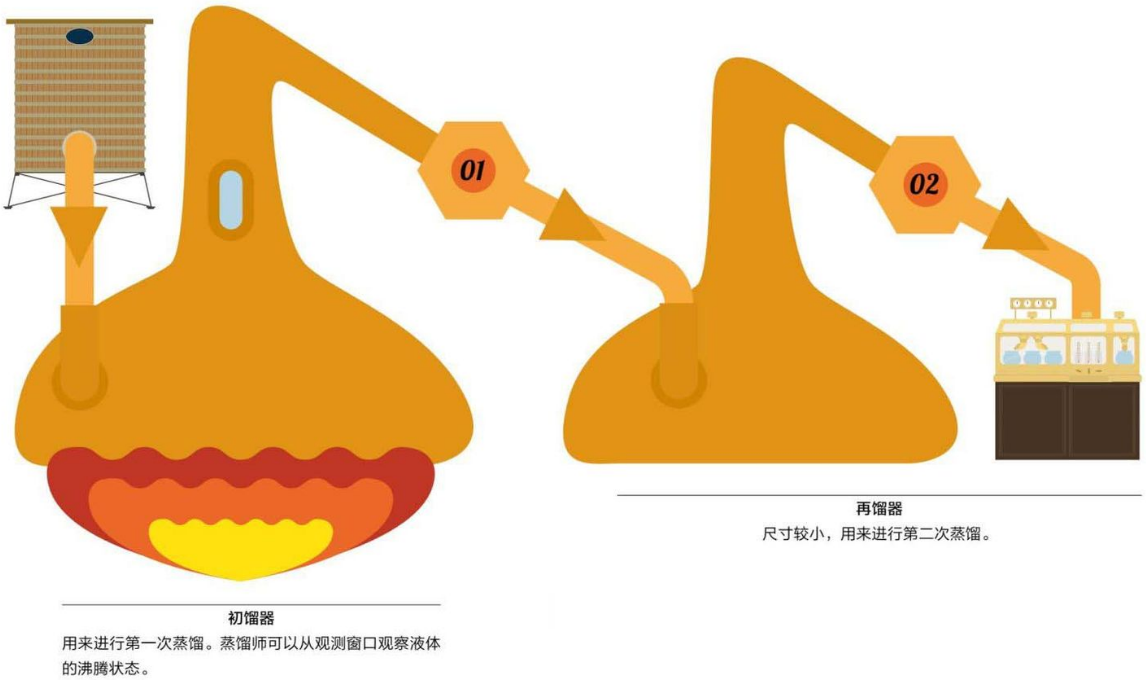
蒸馏是一项需要全神贯注的工作，通常由专业蒸馏师负责。现在的蒸馏厂设置了许多安全防护措施，尽量避免意外发生。然而在从前，蒸馏厂爆炸时有所闻……

一点儿小历史

其实很久以前就出现了蒸馏这项技术，但一直到中世纪以后才被广泛利用。在古代，人们利用蒸馏来制造精油和香水。亚里士多德是第一个描写海水蒸馏事件的人。到了中世纪，蒸馏开始用于医学与炼金术。8世纪时，一位来自阿拉伯的炼金师将聚集于酒瓶顶端的酒精蒸气取名为araq，意为“汗水”。自15世纪以后，蒸馏的最大用途就是制造酒精了！

单式蒸馏

单一麦芽威士忌的蒸馏厂大多使用单式蒸馏，原则是利用一对蒸馏器将发酵的麦芽汁蒸馏两次。爱尔兰酒厂与少数苏格兰酒厂，例如欧肯特轩（Auchentoshan），则会进行三次蒸馏。每经过一次蒸馏，就可以得到酒精浓度更高的酒液。



01　第一次蒸馏可获得酒精浓度20%—25%的初馏酒和酒糟（含水渣滓）。

02　将初馏酒再次蒸馏，这道工序又称为“双蒸”。随后立即进行关键的筛选酒心步骤。

真空（低压）蒸馏

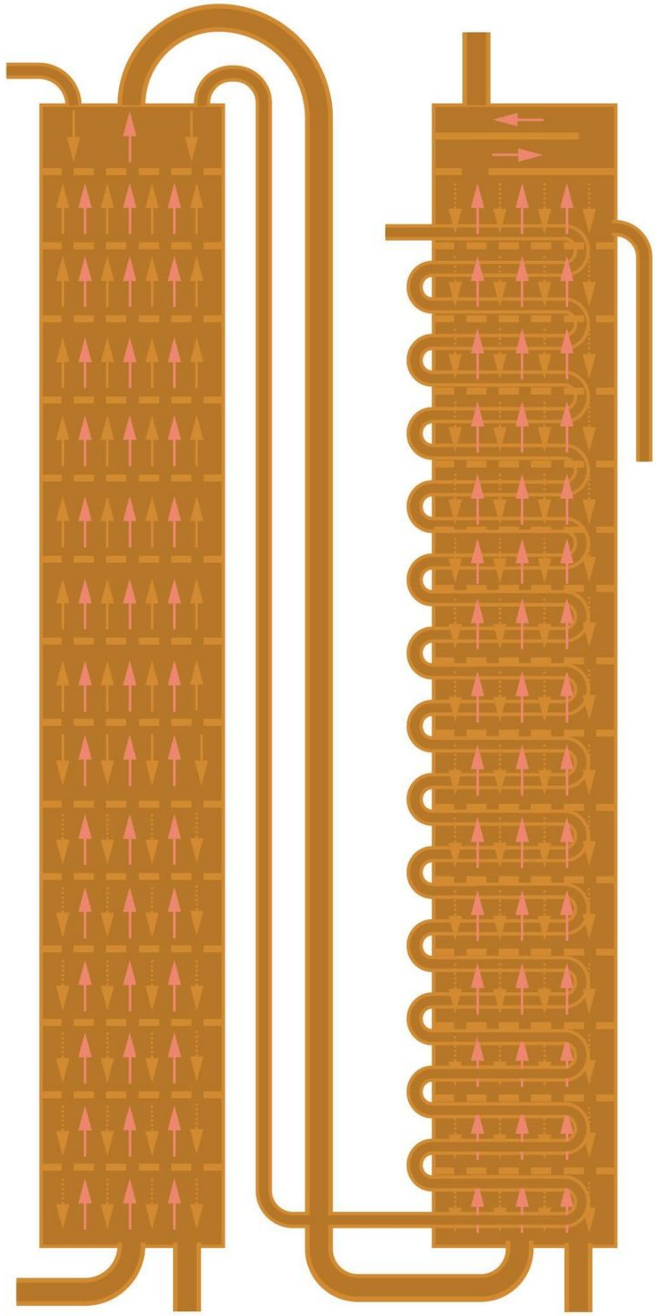
这种蒸馏法非常少见，可以节省能源，也不太需要用到蒸馏器。降低气压的同时也会降低液体的沸点，例如在一般大气压力下，水要煮到100℃才能沸腾，在低气压的环境下则不需要100℃即可煮沸。

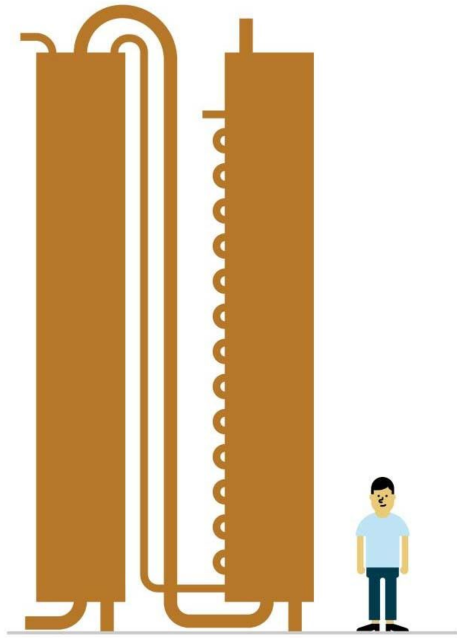
把肥皂丢进蒸馏器

若蒸馏师太忙，没有办法陪在蒸馏器旁，有些蒸馏厂会在初馏器内加入一小块特殊的无香味肥皂。这么做可以防止沸腾时产生大量泡沫，降低发生意外的概率。肥皂液的沸点高于酒精，所以不必担心被蒸馏入酒液里。

连续蒸馏

这种蒸馏法是在一个蒸馏器中连续不断地进行蒸馏，直到最后获得高纯度的蒸馏酒液。这个方法通常用来制造谷物威士忌，也就是全世界产量最多的威士忌。





柱式蒸馏器

连续蒸馏使用的独特器具——柱式蒸馏器，又称科菲蒸馏器，以其发明者命名。柱式蒸馏器能连续不断地进行蒸馏，可蒸馏出酒精度接近100%的蒸馏液。

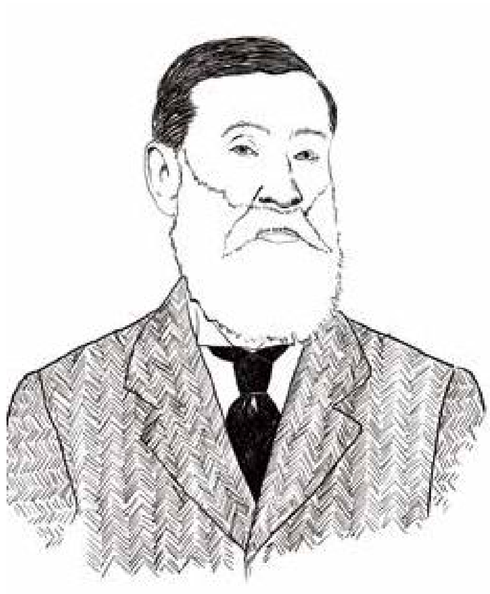
蒸馏厂的废弃物

严格来说，威士忌的酿制过程几乎是零浪费。

艾拉岛的威士忌厂会利用酿酒的废渣来制造有机气体，进行发电。还有更厉害的！苏格兰科学家目前正在敦雷（Dounreay）原子研究中心进行实验，试图利用蒸馏厂的废弃物去除核电站的放射性污染。

埃尼亚斯·科菲
（Aeneas Coffey，1780—1852）

别被他的姓氏误导了，他和咖啡的发展没有什么关系，反而是在威士忌世界掀起了一波革命浪潮。



这位爱尔兰人1780年在法国加来（Calais）呱呱坠地，成年后从海关职员一路晋升为总税务官。职务之便不仅使他结识了众多烈酒界人士，甚至让他决定在1824年买下都柏林的一座蒸馏厂。工作上的际遇让他对于酒类的天赋展露无遗。

他改良了罗伯特·斯坦发明的柱式蒸馏器，将蒸馏柱的数量加倍。成效如何呢？新式蒸馏器能不间断地蒸馏未经发麦的谷物（小麦、玉米），不仅能减少酒体的涩味，也不需要经常维修，比传统的夏朗德蒸馏器（Charentais Still，亦即干邑用壶式蒸馏器）更节省

成本。科菲的新型蒸馏器于1830年取得专利权，编号5974，并且以其姓氏命名为科菲蒸馏器（Coffey Still）。

只是俗话说“本乡人中无先知”，这款在爱尔兰问世的新型蒸馏器却未曾受到爱尔兰蒸馏厂的青睐，反而是让苏格兰人从中受益。苏格兰威士忌的发展也因此大幅超越爱尔兰。

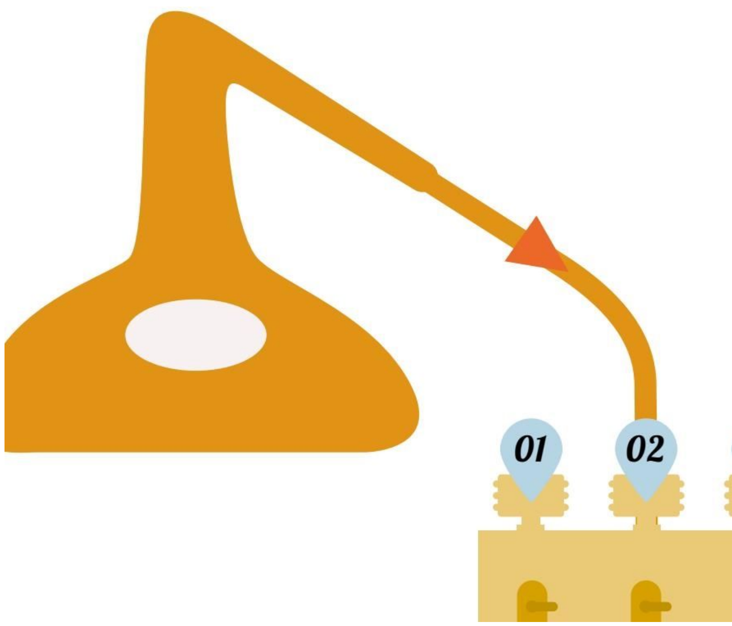
科菲蒸馏器的业绩一飞冲天，让他决定于1835年关闭蒸馏厂，开启他事业的第三春：创立埃尼亚斯·科菲父子公司，专心致力于制造蒸馏器。公司后来更名为约翰多尔，迄今依然屹立不倒。

截取酒心

此步骤必须与双蒸工序同步进行，将取得的初馏酒分成三段不同的酒液。

一位蒸馏师的功力如何，全都看这一刻了。

收集蒸馏液的三个阶段



01 酒头

指第一批从蒸馏器出口收集到的酒液，因为含有过多丙酮与甲醇，完全不适合饮用。除了令人作呕的气味之外，喝下酒头会有什么危险吗？它会影响中枢神经系统，导致失明，甚至危及性命……幸好

酒头气味特殊，酒精度特别高（72%—80%），所以很容易辨识。若将酒头兑一点蒸馏水，酒色会变得混浊。不过酒头并不会被丢弃，而是与下一批初馏酒一起蒸馏。

分离酒头的步骤需要几分钟至半小时的时间，视蒸馏器的大小而定。

02 酒心

这就是蒸馏师一心一意追求的东西。将酒心装入酒桶熟成，三年后就能成为威士忌。

酒心的酒精度介于68%—72%。蒸馏时间的长短决定了它的口味：时间长，得到的酒心较为柔和；时间短，得到的威士忌不仅酒体浓烈，还带有极强的硫味。

03 酒尾

蒸馏过程中最后取得的酒汁，酒精度低于60%，兑水之后会呈现蓝色，蒸馏师可以利用此特性来辨识酒尾。酒尾富含硫化物与浓烈的香气化合物。

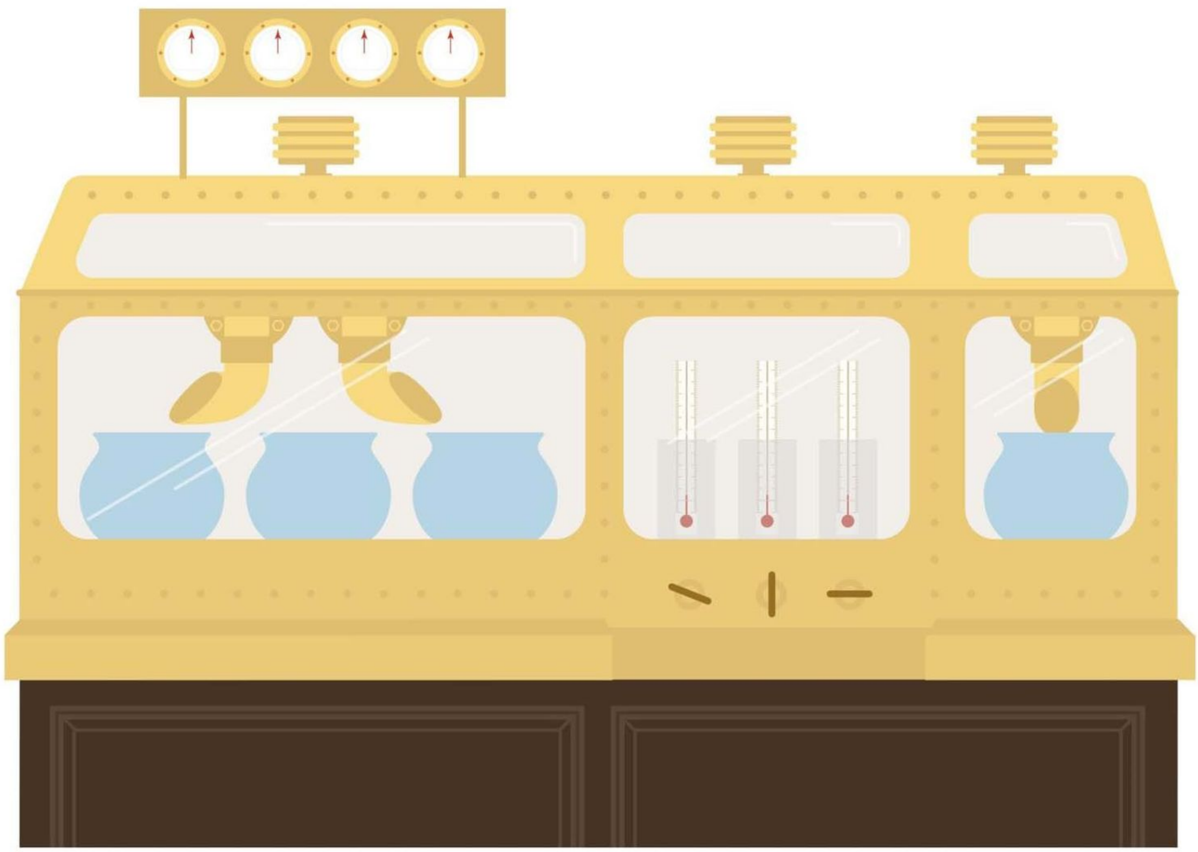
当然，它不会被丢弃，而是与下一批初馏酒一起蒸馏（别忘了蒸馏过程03是“零浪费”的）。

酒精保险柜

一点儿小历史

酒精保险柜好像博物馆展示柜一样，以铜和玻璃制成，用来收集刚蒸馏出来的新酒。这个装置最初是用来预防逃税的。很多蒸馏厂为了逃税，并不会据实申报蒸馏酒的数量，然而只要检查酒精保险柜，就可以清楚知道蒸馏器制造了多少威士忌，这么一来就赖不掉了。

在1983年之前，只有苏格兰海关官员才有酒精保险柜的钥匙；现在蒸馏厂的主管们人人都有备份钥匙。它被用来分离酒头和酒尾，并从蒸馏液中截取出酒心。当然，它也是到酒厂参观时最吸引眼球的设备。



如何操作酒精保险柜？

想象一下美国太空总署发射火箭的指挥部，只不过这里的操作方式比较传统。嗯，应该说非常传统，因为酒精保险柜完全不具备任何

电子装置。

保险柜上的液体比重计不仅能测量蒸馏液的酒精度，还能通过加水之后变浊还是变蓝的状况，来辨识酒头与酒尾。蒸馏师会根据加水测试的结果来转动旋钮，将酒心导向新酒收集瓶。可想而知，蒸馏师的角色至关重要，必须全神贯注，若是稍一分神就有可能“酿”成悲剧！

入桶熟成

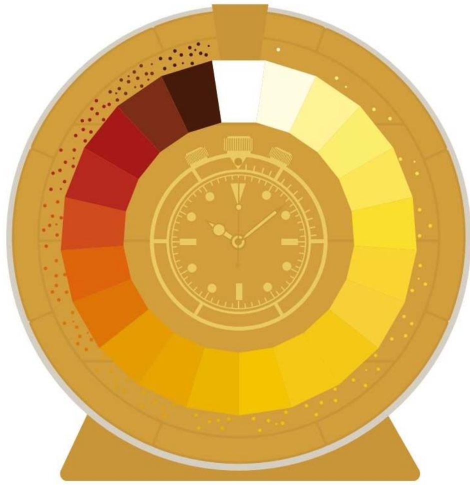
木桶有点类似母亲的角色，不仅能保护并培养威士忌，也会赋予它丰富的香气与色泽。

至于用什么样的木桶，对于成果具有决定性的影响。



为什么使用木桶?

人们从15世纪开始利用木桶装酒，方便大批运送。首批有关木桶对烈酒熟成具有举足轻重作用的文字记录，出现在1818年。当时英国与美国的威士忌消费市场欣欣向荣，蒸馏厂急需木桶装运威士忌，因此不得不把散见于各港口码头的朗姆酒桶、葡萄酒桶或雪莉酒桶拿来二次利用，酒商也因而发现威士忌会随着盛装木桶的改变而有不同的气味。



威士忌调色盘

威士忌的色泽会根据木桶的种类与熟成时间的长短，呈现不同的深浅。



橡木

橡木是制作木桶最常见的原料，不仅因为数量多、容易取得，而且木头的特性也符合威士忌熟成的需求。

下列前两种橡木经常使用，第三种则较为少见：

• 美洲白橡木，现今威士忌工业所使用的木桶有90%以美洲橡木制成。

• 欧洲橡木，纹理较密，能让威士忌酒体吸收更多香气。欧洲橡木桶通常会先填装雪莉酒，再用于威士忌熟成。

• 水楢木（日本橡木），多为日本人使用，含有大量的香草醛，纹理深且多孔隙，因此较容易出现渗漏或损坏。

如何填装木桶?



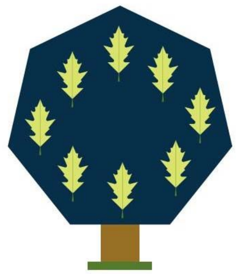
就像去加油站加油，加汽油用油枪，填装木桶用酒枪！填酒的管子比较粗，填装速度也比较快。木桶填满之后，塞上木塞，最后别忘了用槌子把木塞塞紧。

帮威士忌上色

在入桶熟成的头几年，木桶会赋予威士忌颜色。原先填装入桶的酒体是透明无色的，出桶之后就会染上漂亮的色泽，从浅金到深褐色都有。

不同木头赋予不同的香气

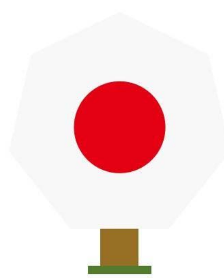
木桶对于威士忌的最终香味具有决定性的影响，有些人甚至认为威士忌的香气有九成取决于熟成时用的木桶。



欧洲橡木



美洲橡木



日本橡木


香料
木材
焦糖
糖渍柑橘皮
肉桂
圣诞木柴蛋糕
柳橙
葡萄干
肉豆蔻
雪莉酒
果干
蜂蜜
核桃
焦糖
姜
榛果
杏仁果
香草荚
香料
椰子
丁香
西洋梨
花香
蜂蜜
花卉
苹果
香草荚
香料

多元的香气特色

要让威士忌拥有香气，必须让蒸馏后的酒体与木头中的各种分子（如木质素、鞣酸单宁、内酯、甘油、脂肪酸等）产生化学反应。时间则是完成此项任务的功臣。木质素会率先发起第一波化学反应，产生有机化合物香草醛（Vanillin），这也是为什么波本威士忌与年份短的威士忌通常都具有香草气味。然而，内酯需要长一点的时间才能渗透到威士忌酒体中，大约得等上20年，才能让威士忌散发隐隐动人的椰香气息。

口味酒

为了让威士忌的整体香味更丰富，越来越多的蒸馏厂将酒桶出租给西班牙酒窖，让它们盛装雪莉酒并桶陈多年，再将木桶收回，作为威士忌熟成之用。这招还蛮聪明的嘛！

如何制作木桶?

制造木桶是一种艺术，需要耐性、手艺和精确的功夫。制桶工人需经过五个寒暑，才能成就一只完美的酒桶。由此可见，光阴果然是威士忌酿制过程中最勤奋不懈的功臣。



源远流长的技艺

昔日酿制啤酒或腌制酸菜，都会使用大木桶来装运，可见制造木桶是项古老的技术。虽然科技日新月异，但是制桶的方法却没有太多改变。要想达到最佳质量，只能依赖专门的制桶师傅，凭借他的一双手来完成最重要的步骤。

这么多波本桶从哪儿来的?

20世纪30年代，因为西班牙内战，雪莉桶的供应问题变得复杂许多。为了解决木桶库存告急的问题，苏格兰酒厂向美国求援，请他们将用过的波本桶运送至欧洲。

这样一来皆大欢喜，不仅美国的波本桶找到了新出路（波本威士忌规定只能用新桶填装熟成），苏格兰的威士忌也有了能安稳熟成的木桶。现今苏格兰酒窖中，波本桶与雪莉桶的比例大约是20:1。

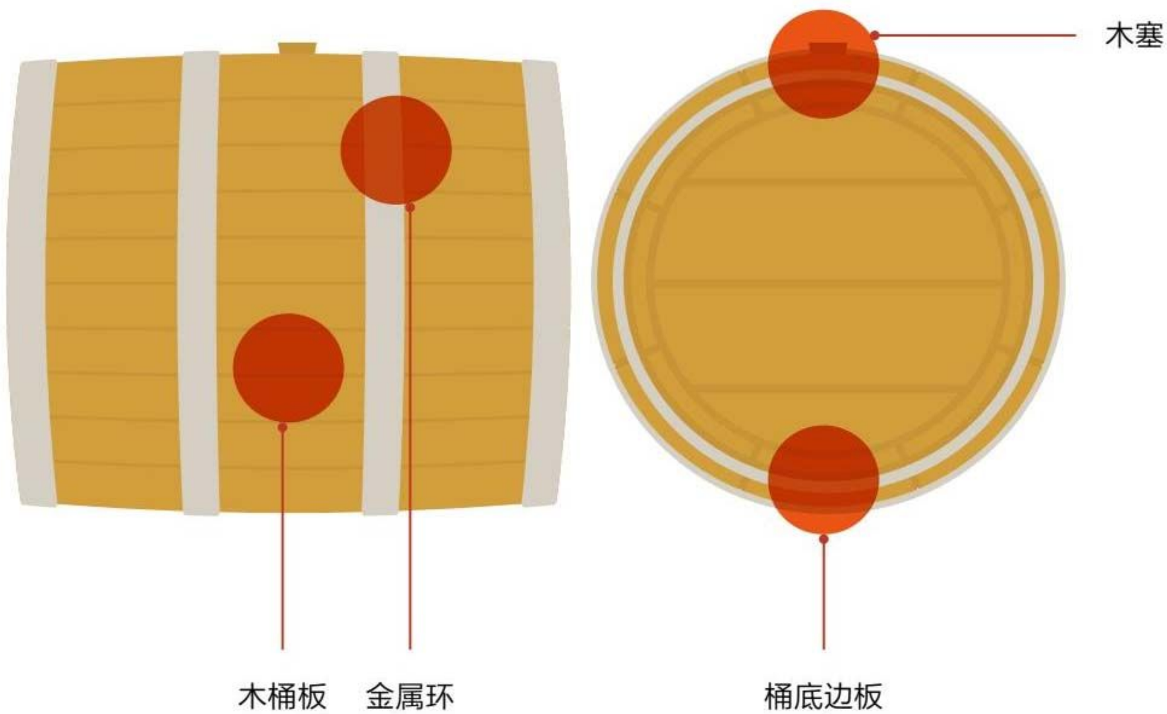
全球最大制桶厂

美国百富门制桶公司（Brown-Forman Cooperage）隶属于威士忌品牌杰克丹尼（Jack Daniel's），一天能生产1500个木桶。

木桶为何是这个形状?

液体该如何存放在木制的容器中呢？木桶的防水密封度取决于它的形状，重点是让铁环从两头套向中间最宽的桶腹，以牢牢箍住全部的木桶板。

这种形状的另一个好处是能轻松搬运大吨位的木桶（还是需要点功夫就是了），而且不论水平摆放或垂直储放都很方便，它的实用性可是经过好几个世纪的考验呢！



橡木桶制作步骤

01

第一个非常重要的步骤，就是挑选树木。每到伐木季节，制桶业的专家都会亲至林场，仔细挑选最优良的橡木来制作木桶。木头的品质关系到木桶的好坏，在砍树之前与之后都要再挑选检查一次。挑选会根据几个标准，包含树木的形态与生长的条件，由此可得知每块木头的质地、纹理疏密以及单宁的含量。

02

树砍下来之后，必须以人力小心地劈开，保持其纹理完整，不能破坏木头的纤维，因为这可是酒桶防水的关键。木头裁切并剥除树皮后，会被堆放在室外长达数年之久。暴露在空气及雨水中的木头会自

然“老熟”，其中的各种分子也会慢慢产生变化。在这个过程中，制桶师傅会随时检测木头的含糖量与酸性的变化。

03

接受过日晒雨淋的木材将会被机器按照纹路切割成一片片桶板。先切出需要的长度，再从两端磨出斜面；接着将外侧抛光，内侧处理出弧度；最后以激光修整出更精确的尺寸。

04

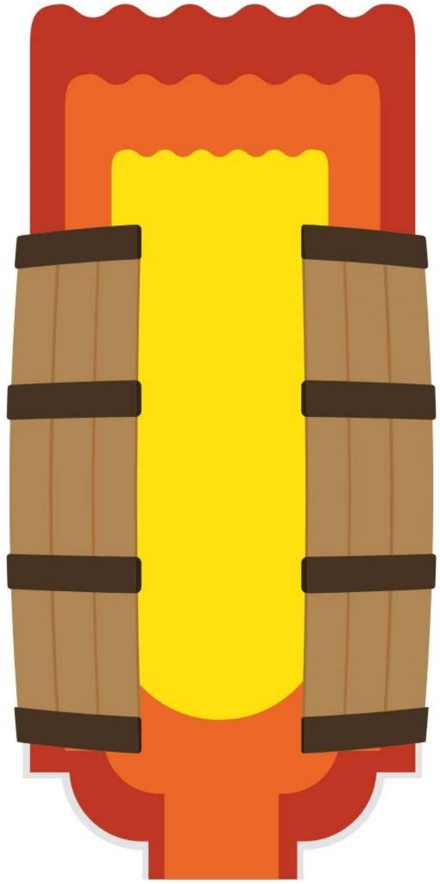
裁好的桶板会经过严格检查与筛选，再交给制桶师傅进行组装。这项工作讲求速度与精确度，制桶师傅必须使出浑身解数，不仅要以肉眼分辨出合适的桶板，还要用手工将桶板与金属环组装在一起。在金属环箍起桶板前，散开的木板好似花瓣，制桶师傅称它们为“玫瑰”。

05

箍起的“玫瑰”必须坚若磐石，并且接受水与火的考验，借此固定和定型。

06

最后一道工序是以高压水柱喷射木桶，进行最严格的防水测试，这么做可以立即检验出是否漏水或有制造上的瑕疵。若是没有通过这一关，木桶就没有资格被送进酒厂。



波本威士忌新桶

美国法令规定，波本威士忌一定要使用烧烤处理的新桶，木桶内部的焦化厚度至少要有5厘米。

烘烤桶VS烧烤桶

用来填装雪莉酒的木桶要经过烘烤工序；波本桶在装入波本威士忌之前，会先拿去烧成焦黑。

烧烤木桶的过程让人印象深刻，木桶内会燃起超过1米高的熊熊火焰。焦化的木头会形成活性炭滤层，它不仅能降低硫化物的产生，让酒体更为柔顺，还能赋予威士忌较深的色泽与独特的烟熏香气，甚至能产生焦糖、蜂蜜和香料味。

烧烤过的木桶会先填装波本威士忌，陈放数年使其熟成。当波本威士忌取出后，空桶就会被送到苏格兰或爱尔兰，展开生命的第二春。木桶的寿命为50—60年，退役之后会被送到再生处理厂。

各式各样的木桶

用来存放与运送威士忌的木桶可不只有一种类型。



180升
波本桶

来自美国，使用最广泛，能赋予威士忌香草与香料的气味。



250升
猪头桶

与波本桶相似，只是容量更大。有人戏称它可以装下一头猪，其名称其实是来自英国旧时的容量单位hoggeshede，约等于63加仑（约136升）。



480—520升
雪莉邦特桶

来自西班牙，是最贵重也最笨重的木桶，曾熟成过雪莉酒，因此能让威士忌带有果干及香料的气味。



40升
法肯四分之一桶

容量最小的木桶，以前用来装运啤酒、海鲜和肥皂之类，现在已经不太常见。



水楢木桶

第二次世界大战导致木材短缺，因而人们开始用日本橡木（水楢木）来制桶。数量非常稀少，一年产量不到100个。

木桶的价格

木桶占威士忌制作成本的10%—20%。近几年雪莉酒产量下滑，因而对波本桶的需求大增，木桶的价格也明显上涨。一个波本桶500—600欧元，雪莉桶则是700—900欧元。某些稀有木桶甚至轻轻松松就超过2000欧元。从木桶的制作和售价来看，不难理解为何一个木桶要重复使用直至蜡炬成灰了。

木桶的生命周期

一个木桶可以使用几次？这取决于蒸馏厂以及蒸馏师所期待的香气，通常可以使用3—4次。

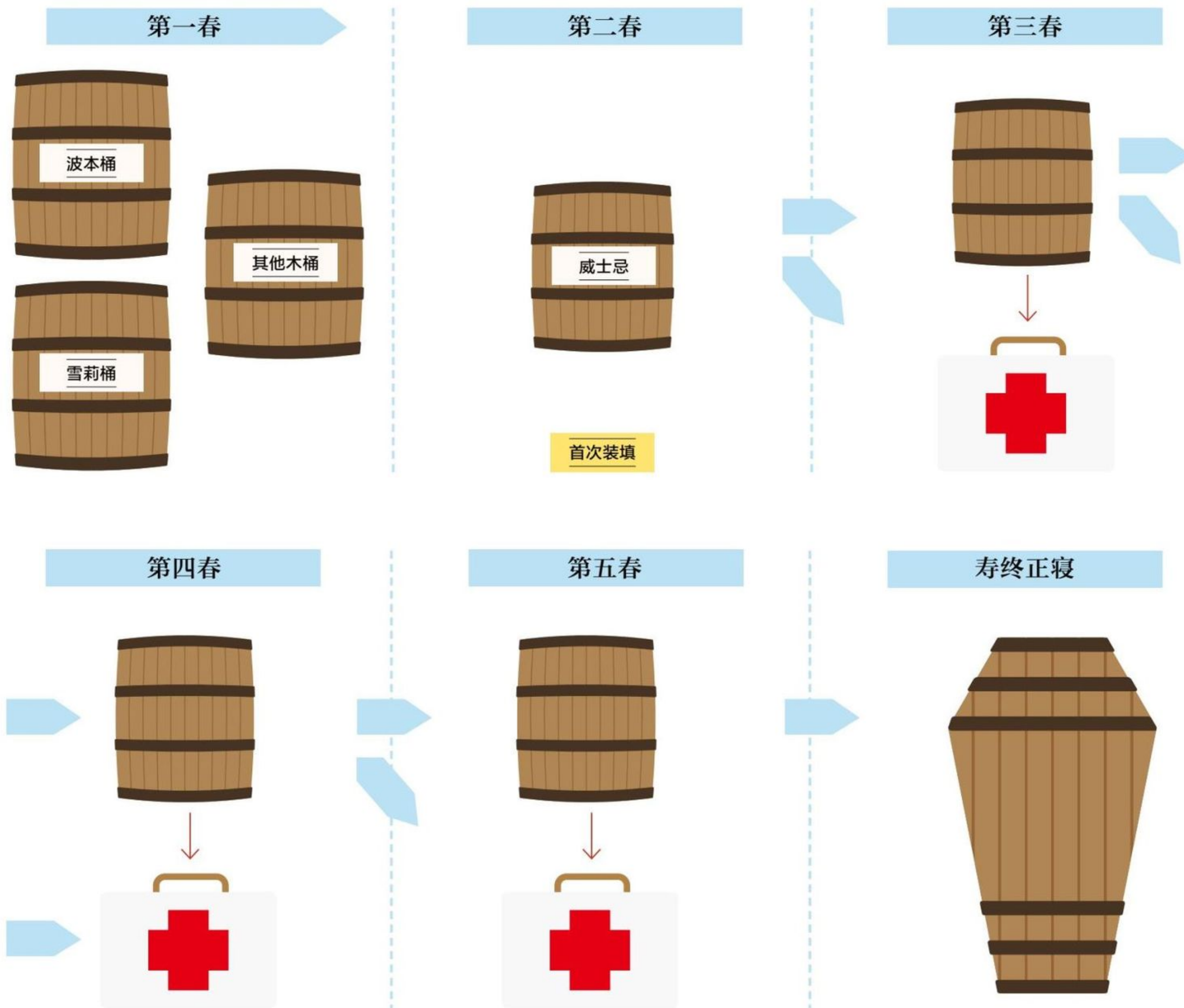
首次填充

对蒸馏厂和威士忌爱好者来说，第一次装填的新桶是最有意思的。“首次填充”并不是指全新的木桶第一次装酒（通常都会先填装波本威士忌或雪莉酒），而是指第一次填装苏格兰单一麦芽威士忌。首次填充的木桶能让威士忌吸收最饱满的香气。

哎呀，木桶痛痛！

要让木桶能持续工作50年，就得经常保养，进行“拉皮”手术：

- 修复岁月摧残的痕迹。
- 更换受损的桶板。
- 将波本桶拆开，添加几片桶板改装为猪头桶。


第一春
波本桶
其他木桶
雪莉桶
第二春
威士忌
首次装填
第三春
第四春
第五春
寿终正寝

杰克·丹尼
（Jack Daniel，1849—1911）

他是同名酒厂的创办人，也是威士忌界谜一般的人物。



虽然他的名声永世流传，但命运女神并非总是对杰克·丹尼微笑。他的母亲生下他不久之后即辞世，父亲将他交给邻居照顾。他6岁就离家出走，被一位路德教派的牧师丹·考尔（Dan Call）收留。这位牧师也是业余的蒸馏师，传说是他将蒸馏技艺传给了杰克。然而后来的研究指出，对杰克倾囊相授的其实是丹·考尔的黑人员工尼瑞斯·格林（Nearis Green）。

丹·考尔决定将更多时间奉献给上帝，因此杰克买下了他的蒸馏厂，并于1866年登记注册，成为美国第一所正式登记的蒸馏厂。杰克·丹尼的威士忌一开始装在圆形瓶中，后来他听了一位业务员的建议，于1895年改为现在的方形瓶，自此成为品牌的独特商标。仔细端详这瓶佳酿，你一定会好奇："为什么瓶身上要标示Old

NO.7？”答案众说纷纭，这就是杰克跻身传奇排行榜的不可泄露之天机！

杰克终身未娶，也没有子嗣，于是委托外甥掌管业务蒸蒸日上的蒸馏厂。外甥建议老杰克，将积蓄存放在一个只有他们两人才知道密码的保险箱中。后来杰克忘记了密码，愤而踢了保险箱一脚，踢伤了脚指头。伤口感染，导致杰克于五年后去世……专家诊断应是败血症，但这听起来就少点传奇性了。

查尔斯·多伊格
（Charles Doig，1855—1918）

提到苏格兰威士忌，你应该认识一下苏格兰传统的烘麦窑和它的发明人查尔斯·多伊格。



在1855年，查尔斯·多伊格出生于安格斯郡（Angus）的农场。在夺得几次数学比赛冠军后，他在几何学方面的天赋开始受到关注，15岁就被当地建筑师“瞄上了”。

当时正是斯佩塞的蒸馏厂迅速扩张的时期，而多伊格也是这段历史的最佳见证人。他不仅被委托建造新蒸馏厂，也负责维修旧蒸馏厂。当时的蒸馏厂时常发生火灾，为了解决这个问题，多伊格建议在蒸馏厂周边设置消防系统。

然而他留给后世最重要的遗产，却是一个有宝塔形烟囱、带点亚洲风的烘麦窑。以前发麦厂或蒸馏厂的烘麦窑都是圆锥形屋顶，多伊格试图将实用性与设计感结合，并改良了排风系统。第一座新

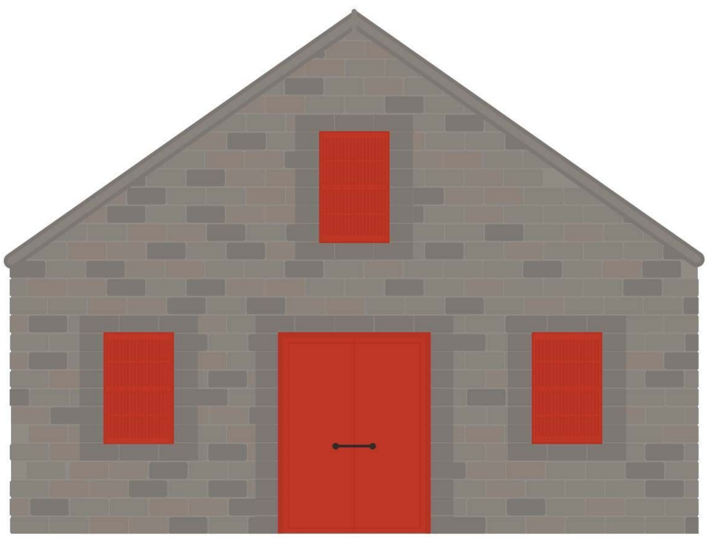
型烘麦窑诞生于大云（Dailuaine），距亚伯乐（Aberlour）蒸馏厂几千米。后来他火力全开，在有生之年一共盖了56座烘麦窑。

虽然现在很少有蒸馏厂使用烘麦窑（发麦步骤已鲜少在蒸馏厂内进行），但这宝塔形烟囱仍是苏格兰威士忌无可取代的象征。

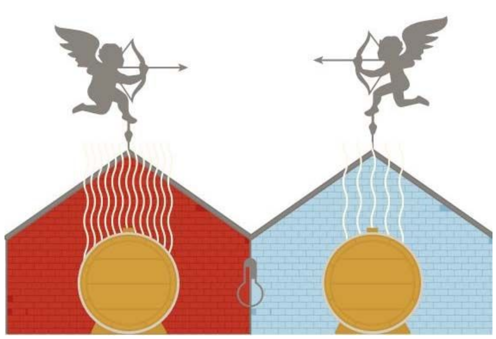
酒窖洞天

当天使也想来分一杯威士忌时，你以为桶陈多年的佳酿真能高枕无忧吗?

外在环境会直接影响酒桶内的熟成，酒窖中的威士忌只能慢慢地静待奇迹发生。

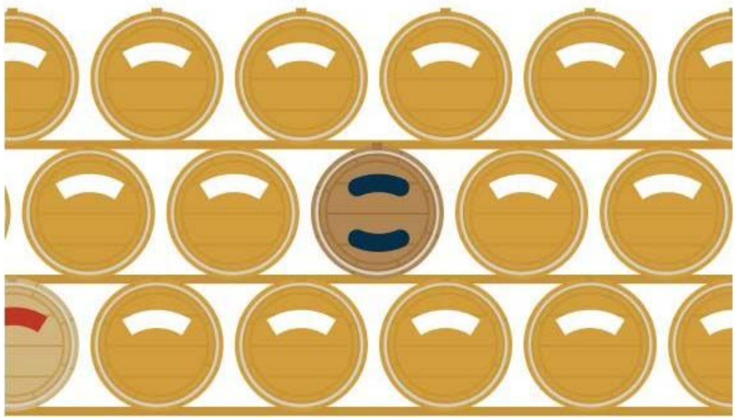


在酿造过程中，酒窖是威士忌待得最久的地方，也是岁月施展魔法的舞台。酒窖虽然必须负起保护威士忌的责任，但也要引入当地的气候特色，才能给威士忌注入风土的滋味。



来自其他蒸馏厂的酒桶

仁慈与互惠是威士忌这一行的“传统美德”，不同竞争对手的酒桶存放在同一个酒窖中，也不是太稀奇的事。原因有很多，可能是对方遇到技术性的困难，在过渡时期只能将酒桶寄存于其他酒窖；也可能是某个酒窖的所在地具有独特的风土特色，有益于威士忌的熟成。



葡萄酒桶也来凑一脚

酒窖中也不乏从法国或其他国家来的葡萄酒桶，那些原本孕育了波尔多城堡佳酿或利口甜酒的木桶，能为威士忌增添不同种类的香气。

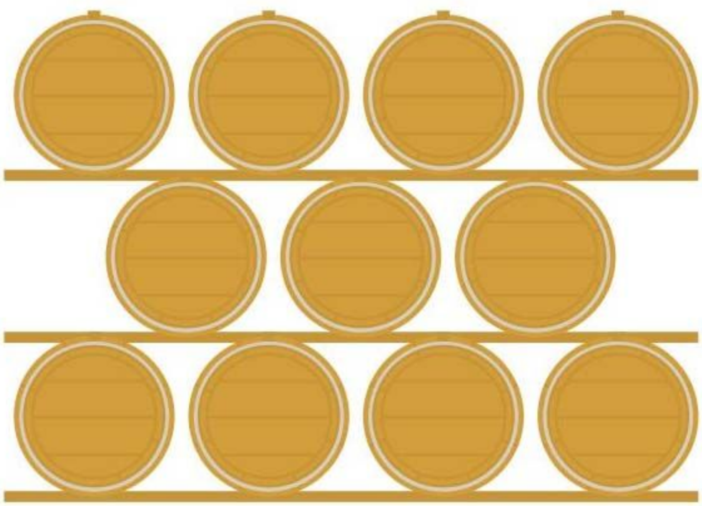
天使的分享

如此诗情画意的名字，却是用来形容一点也不浪漫的物理现象。这指的是威士忌在桶陈的过程中挥发的量。酒窖环境越干燥、温度越高，天使能够分享到的酒就越多。相反地，在凉爽潮湿的环境下，威士忌挥发的量就比较少。

乔治爷爷小建议：厚着脸皮问问看

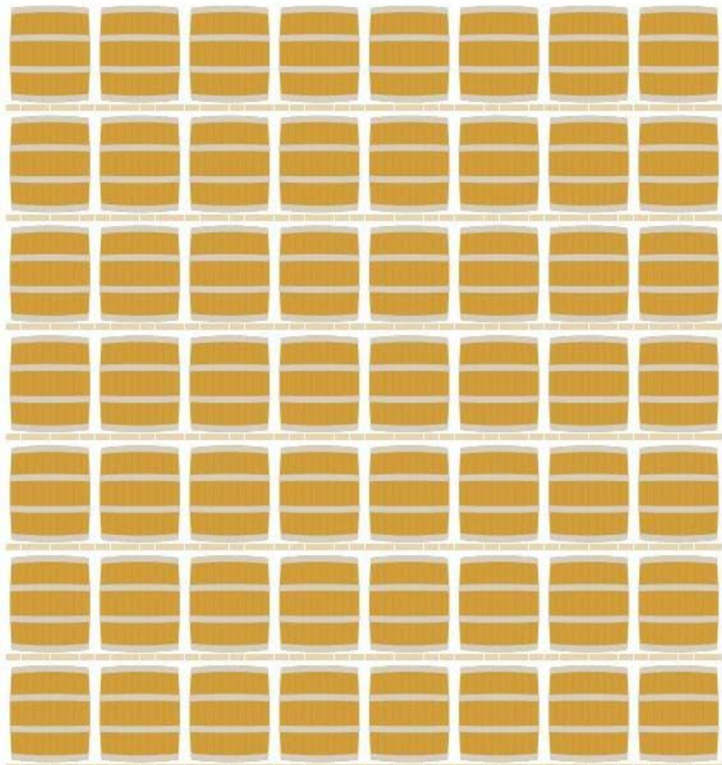
蒸馏厂很少会主动让访客参观酒窖，但如果你死缠烂打一下，他们偶尔还是会骄傲地向你展示傲人的酒藏。若是运气够好，你还能品尝到直接从酒桶汲取出来的威士忌。看着蒸馏师在一堆酒桶中钻进溜出，拿着装满威士忌的吸管来到面前，这么特别的体验要想忘记都难。

酒窖散步



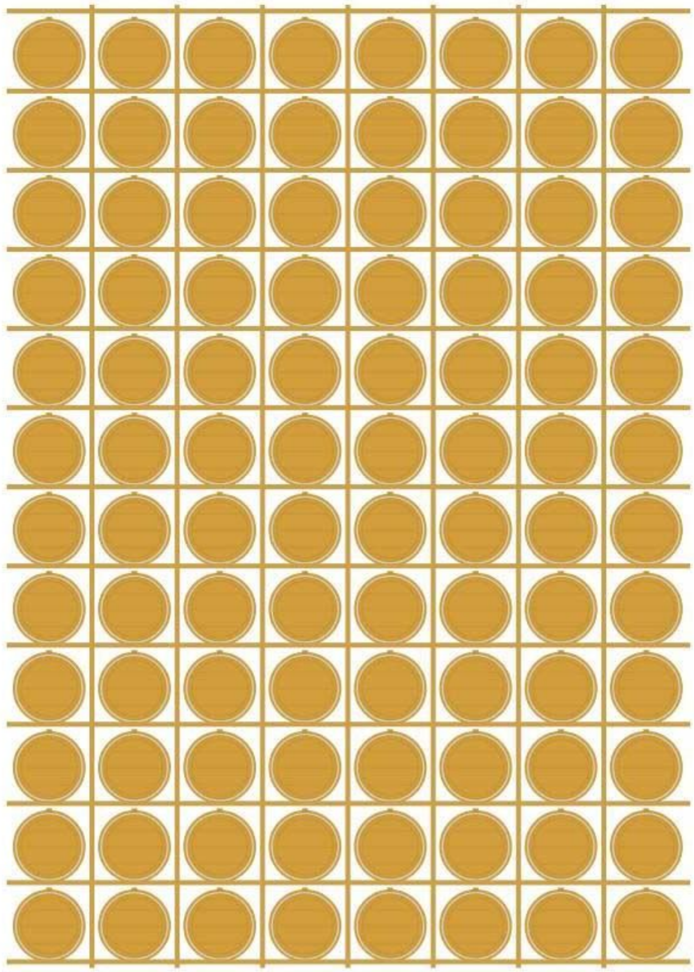
传统铺地式酒窖

这种有红土地面以及板岩屋顶的石头建筑，乍看起来其貌不扬，内部则会令你大吃一惊。首先映入眼帘的是很多的真菌，而且是热爱酒精蒸气的酒气菌，它们让酒窖的石墙变得一片黑乎乎的。然而它们的好处是可以控制湿度，有了这些酒气菌，每年逸散的“天使的分享”大约占每个酒桶的2%。



堆栈式酒窖

每一个酒桶都是直立放在栈板上，以方便起重机搬运作业。这种类型的酒窖最大的好处是拥有极为便利的物流系统，只是离传统酒窖的形象有点远，看起来反而更像一座工厂……



层架式酒窖

这类酒窖出现在20世纪50年代。请你忘记传统酒窖的美感，这里只有水泥地面、钢板屋顶和空心砖墙。进到酒窖里会觉得自己像个小矮人，不断往上堆的酒桶直至十二层高，越靠近屋顶的酒桶献给天使的分享也会越多。

酒桶中的威士忌对于环境可是相当敏感的



口味调和

当时候到了，就可以唤醒沉睡中的威士忌，进行下一个调和的步骤。

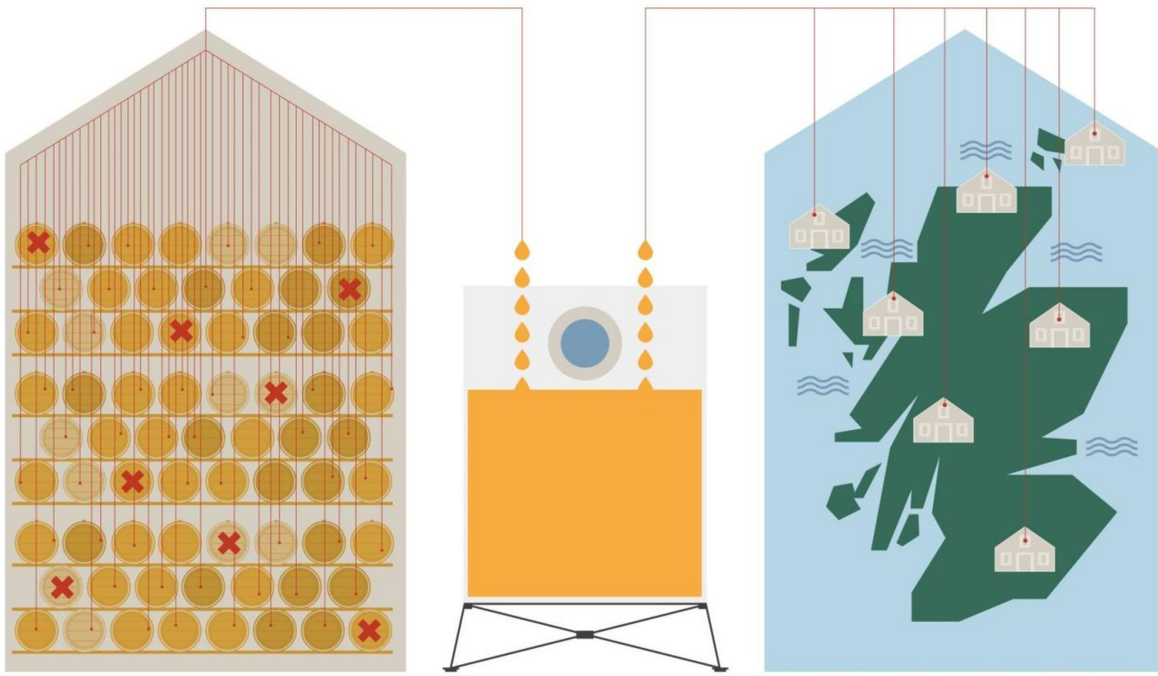
一点小历史

人们在19世纪中期发明了调和威士忌。当时威士忌的品质参差不齐，为了解决这个令人头痛的问题，任职于苏格兰格兰威特（Glenlivet）蒸馏厂的安德鲁·乌歇（Andrew Usher）灵机一动，将好几款威士忌混合在一起，让口感更协调也更柔顺。时至今日，调和威士忌已稳占全球90%的市场。



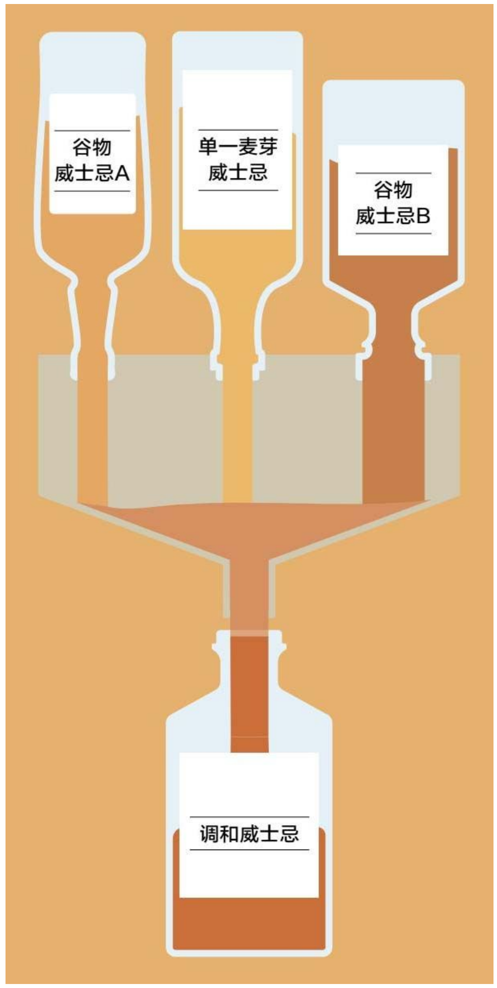
为什么要调和?

蒸馏厂的存续取决于威士忌调和技术。即使每个酒桶都在同一时间装填，酒都来自同一家蒸馏厂，也在同一个酒窖熟成，最后孕育出的威士忌却是独一无二的，不仅色泽各异，口感也不同。让每个蒸馏厂年年提供口感一模一样的产品，是非常不容易的事。有了调和威士忌，就能确保品牌产品的一致性与稳定性了。



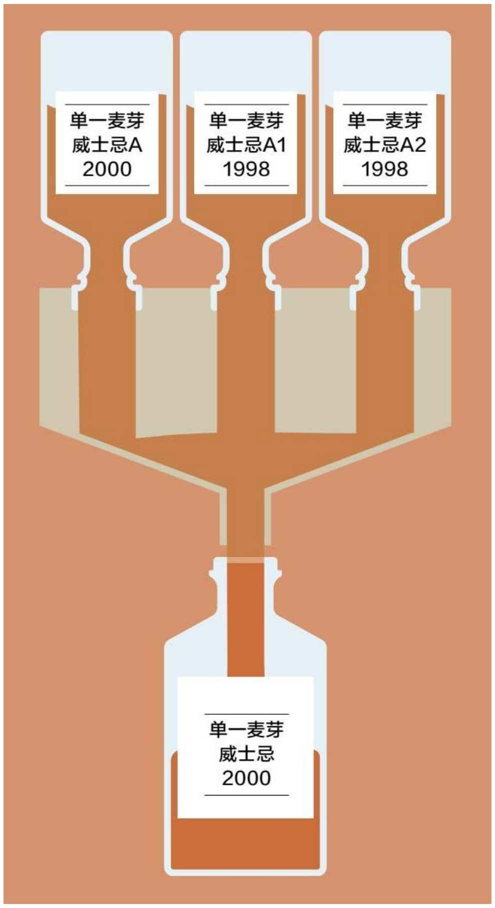
如何调和?

威士忌调酒师会先从众多酒桶中挑出要调和的威士忌（从两种到百种不等），然后将酒桶里的威士忌倒入不锈钢酒槽内混合均匀。调和好的威士忌有时候会再次存入木桶熟成，为期数周至数月不等，目的是让酒体更和谐，也让威士忌的香气登峰造极。



调和威士忌

调和威士忌好比谱曲，来自不同酒桶的威士忌各自代表不同的音符，只要安排得当，便能得到令人愉悦的曲目。谱曲的复杂与困难度在于这些威士忌音符种类数以千计，滋味也是每年各异。调酒师必须如勤奋的蚂蚁，随时注意每一个味道的细微变化，确保每年的产品都能一脉相承，忠实呈现品牌一贯的特色。



单一麦芽威士忌

如果你以为单一麦芽威士忌与调和威士忌相反，并没有经过调和，那也不能算错。然而为了年复一年地维持威士忌口味的一致性，以符合蒸馏厂的招牌风格，调酒师会调和不同年份或不同酒桶的单一麦芽威士忌，平衡每年出产的产品在口感与香气上的些微差异。

年份的学问

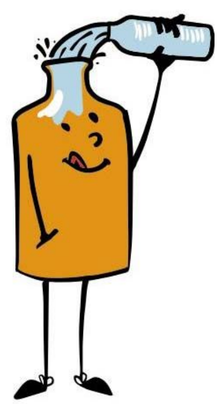
当你入手一瓶15年的威士忌，里面真的只有桶陈熟成15年的威士忌吗？其实并不是这样的。法律规定，年份的标示要以瓶中年头最短的威士忌为主。但是瓶里面通常含有年头更早的威士忌，正是

它提高了整体的身价。某些品牌的单一麦芽威士忌，里头甚至含有两种比酒标上的年份要老上两倍的陈年威士忌。

装瓶乾坤

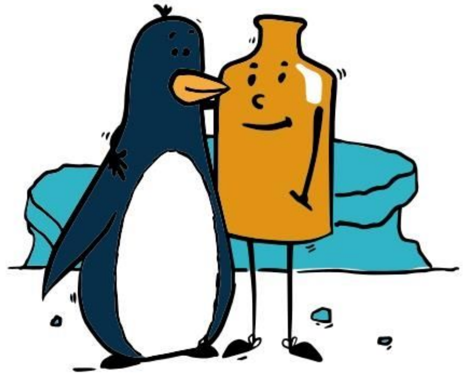
威士忌生产链的最后一环，将牵起你与蒸馏厂的缘分：耗费数年完成的佳酿即将装入酒瓶，成为你酒柜中的新欢。若是在这最后的步骤敷衍了事，还是有可能功亏一篑，令人扼腕！

加水稀释与过滤



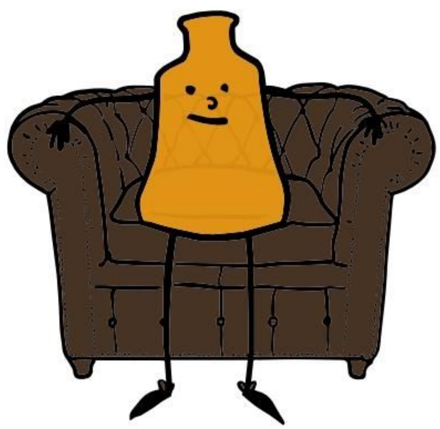
用意何在?

桶陈阶段的威士忌酒精度大约为64%，对一般人来说实在是太烈了，需要加水使酒精度降至40%—60%之间。这个步骤使用的水必须与前几个步骤一样。但是加水会让脂肪酸沉淀现形，使威士忌变得混浊，采用冷凝过滤法则可以排除这种情况。



冷凝过滤

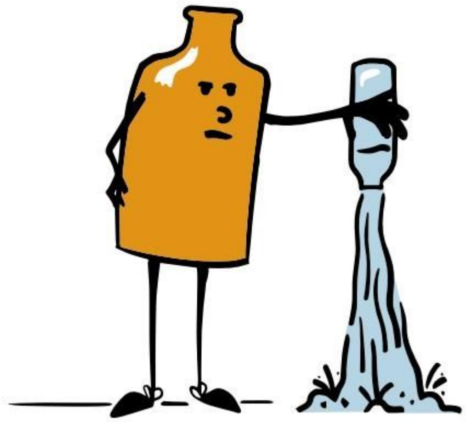
进行冷凝过滤前，必须将威士忌的温度降至0℃。接着将威士忌导入两块纤维板中间，将脂肪酸与蛋白质滤除，威士忌就会呈现晶莹清澈的质地。获得透明美酒的交换条件，就是脂肪酸中的某些香气分子也一并被滤掉了。



非冷凝过滤

为了避免香气分子在冷凝过滤时被滤除殆尽，某些威士忌品牌会在室温下使用纤维板过滤。这样的威士忌含有较多的脂肪酸，酒精度

通常高于45%。



原桶强度

品尝原桶强度威士忌之前，最好先做好万全准备。原桶强度代表从酒桶中取出的原酒，这种原酒装瓶前未曾加过一滴水，酒精度超过60%，香气也如锦簇花团般盛开。这样的佳酿通常只献给老饕行家，品尝时要加多少水来稀释，或是完全不加水，都随心所欲。

单桶威士忌

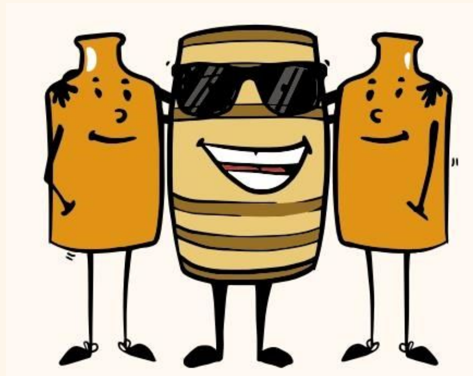
如果酒标上写着single cask，代表这瓶威士忌完全来自一个酒桶。

＋ 你掌中这杯佳酿非常忠实地体现了岁月的沉淀，投射出原料转变为威士忌的漫长历程。

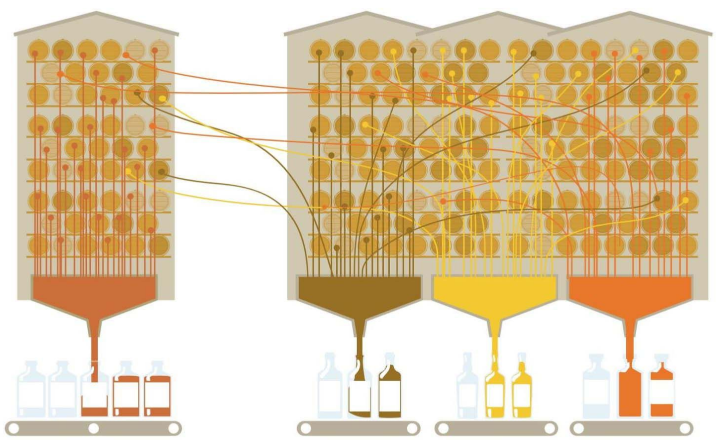
－ 不要太迷恋这瓶威士忌，因为日后要买到同样一瓶几乎是可遇不可求。毕竟一个酒桶只能提供百余瓶威士忌而已。

单桶威士忌原本只出现在苏格兰独立装瓶厂，为了与大品牌威士忌有所区别，只挑选质量最佳的酒桶来装瓶。后来技术普及了，

各品牌亦推出自己的单桶威士忌。



官方装瓶VS独立装瓶





如何辨认独立装瓶的威士忌?

与官方装瓶相反，独立装瓶厂的酒标都非常朴实，而且标示了非常多的技术信息。较知名的IB有圣弗力（Signatory Vintage）、道格拉斯·梁（Douglas Laing）和高登&麦克菲尔（Gordon&MacPhail）等。

官方装瓶指的是在蒸馏厂内进行装瓶，因此能忠实遵循蒸馏厂的精神与原则，反映其特性。

然而和葡萄酒不同，你可以从不同的蒸馏厂购买威士忌，然后自行装瓶出售，这就是独立装瓶厂（内行人称之为IB）在做的事。一般来说，蒸馏厂会出售“不符合品牌一贯口味”的酒。独立装瓶厂买下这

些酒，然后全权决定是否继续熟成、换桶，或是与其他酒桶的威士忌调和。

独立装瓶厂不一定都在苏格兰，比利时、法国、德国也有不少，不过通常酒标上仍会标示“于苏格兰蒸馏”。

葡萄酒王国的独立装瓶厂

有位比利时人买来苏格兰蒸馏的威士忌，放在法国勃艮第窖藏熟成，他就是米歇尔·古夫赫（Michel Couvreur）。他将酒桶储存在布兹莱博恩，这座小镇就位于举世闻名的葡萄酒产地博讷（Beaune）几里之外。



首席蒸馏师

他是威士忌品牌的象征，也是神一般的灵魂人物。

蒸馏厂不仅依赖他的专业，更少不了他对威士忌的热情。

持之以恒的职业

如果你心血来潮，想转换职业当蒸馏师，最好再仔细想一下。成为蒸馏师并非弹指之间的事，从踏入蒸馏厂开始，一直到熬出头成为蒸馏师，不知不觉就是十年光阴。尝试、学习、理解，蒸馏师必须身兼数职，才能掌握每一个步骤的精髓，直到获得最后的“圣杯”——威士忌。

学富五车的蒸馏师通常极为谦卑，因为“人们始终无法真正了解威士忌”。他还必须具备以下特质：科学家精神、人际关系高手、狂热分子，而且有个非常灵敏的鼻子。



该和蒸馏师聊些什么？

害怕和蒸馏师面对面接触？别紧张，聊聊下面几个话题，你也可以伪装成威士忌行家。

- 你的蒸馏厂使用哪一类型的蒸馏器?
- 你最近有发现令你心动的威士忌吗?
- 你今天（指一下外面的天气）要推荐哪一款威士忌给我呢?

通常只要丢一个与他职业相关的问题，就能让他滔滔不绝说上数小时！

首席蒸馏师VS首席调酒师

首席蒸馏师主要负责威士忌的蒸馏过程，是生产单一麦芽威士忌的灵魂人物。

调和威士忌的重任则交由首席调酒师。两个职业相辅相成。

首席蒸馏师的一天

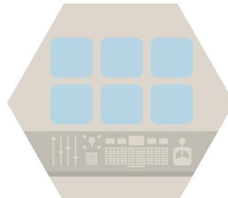
蒸馏师可不是从早到晚只要盯着蒸馏器就可以了。他们的工作相当繁杂，甚至一天24小时都不够用呢！



研发新款威士忌

从实验室出发！威士忌品牌不会以既有的成就而自满，即使原有的“品牌风格”受到广大消费者的青睐，推出新的产品也同样重要。因

此蒸馏师必须不断尝试新的威士忌，试验新酒桶的熟成效果，持续不懈地革新。



管理蒸馏厂

首席蒸馏师是货真价实的管理者，必须确保蒸馏厂全年无休正常运转。改进酿酒的每一个步骤，提高生产威士忌的效率，也是蒸馏师的责任。



测试威士忌熟成度

通常蒸馏师都会异口同声地说，这是他们工作中最愉快的部分。为了掌握每个酒桶的熟成状况，他们每天都得在酒窖里喝上一达姆（dram，威士忌计量单位，大约一小口）威士忌，这当然是出自专业考虑！



成为酒厂活电脑

“我们不仅成了蒸馏师，而且会继续当一个蒸馏师。”这就是蒸馏师生命乐章的主旋律，他们不仅需要了解蒸馏厂历史，还要让威士忌品牌与时俱进、展望未来。



品牌最佳代言人

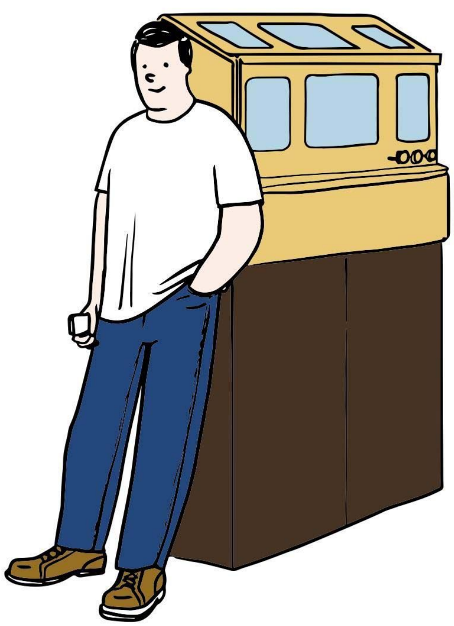
你以为整日在酒厂穿梭的蒸馏师都是全身脏兮兮、肩上还粘着蜘蛛网吗？那你可就错了！你一定在威士忌品牌的全球巡回活动上见过他们，总是身着无比优雅的三件式西装，或是轻松时尚的牛仔裤与衬衫。蒸馏师就是最称职的品牌大使，还有谁比他们更适合介绍自己的傲人佳作呢？

蒸馏厂内的其他人员

一座蒸馏厂犹如一个分工合作的蚁穴，人才济济且相辅相成，齐心将谷物酝酿成最棒的威士忌。

蒸馏工

负责监控整个蒸馏过程，并由他来判定蒸馏的“切酒点”（cut points），淘汰酒头与酒尾，截取酒心成为新酒。整体来说，这是一项非常复杂的工作。



糖化工

负责将麦芽中的淀粉转化为易发酵的糖分，然后在发酵槽中加入酵母，将糖分转化为酒精。



酒窖管理员

管理酒窖物流，并负责装填酒桶、排空酒桶和换桶的任务。



酒厂经理

他必须让蒸馏厂在各方安全的条件下有效地运作，可以说是蒸馏现场所有员工与酒桶的负责人。



访客服务中心主任

蒸馏厂不仅是生产威士忌的地方，也是观光的好去处。光是2015年，苏格兰某家蒸馏厂就有超过150万名访客争相参观。访客服务中心当然要负责提供独一无二的参观行程，确保访客的人身安全，同时还要避免蒸馏厂员工的作业受到干扰。



小蒸馏厂VS大蒸馏厂

小型蒸馏厂的员工往往一人身兼数职，校长兼敲钟，一人独揽多份工作。比如苏格兰的埃德拉多尔（Edradour）蒸馏厂，目前仅有3名员工。而杰克·丹尼蒸馏厂的员工超过500名，主要工作内容包括蒸馏、装瓶与产品配送。

陶瑟

（Towser，1946—1987）



你可以在格兰塔（Glenturret）蒸馏厂的大门口欣赏到这位身手不凡的“人物”的铜制雕像。这位连环杀手保护了蒸馏厂谷物的安宁，曾有28 899条冤魂断送在它的掌下。蒸馏器下尸横遍野，数量之多甚至登上了吉尼斯世界纪录。

不用害怕，陶瑟是一只猫！传说每天夜里，这只非比寻常的猫咪都会喝加了一点威士忌的牛奶。这似乎可以解释为什么它如此骁勇善猎，而且一猎就是23年。它的名气如此响亮，蒸馏厂甚至用它来命名了一桶威士忌，特别设计的酒标上还有一个代表陶瑟的小圆牌。

陶瑟无疑是苏格兰蒸馏厂中最具知名度的厂猫。其实几乎每个蒸馏厂都有一只猫，而且很快就会成为酒厂的吉祥物。陶瑟于1987年过世后，由琥珀（Ambre）接手它的岗位。与神气的前辈相比，琥珀难以望其项背，据说在22年的职业生涯中没有逮过一只老鼠！

后来格兰塔蒸馏厂与猫咪保护协会合作，挑选陶瑟的继任者，这也成为苏格兰媒体最爱报道的国家大事。现场还有猫咪心理分析师帮忙面试，试图找出能够每年接待12万访客、负责抓老鼠的猫咪，而且是全职！

参观蒸馏厂的黄金守则

对于威士忌爱好者而言，参观蒸馏厂会是有趣的体验，若懂得提前做好行程规划，一定能留下更美好的回忆。

01 事先规划行程

如果是去苏格兰，也许会需要搭飞机、搭船、搭火车或租车。例如要参观吉拉岛（Jura）的蒸馏厂，在岛上最好有车代步。请务必根据季节预先定好时间表，以免被困在旅途中。

同时别忘了预先安排住宿，尤其是在旅游旺季，附近的旅馆和民宿很容易客满……

02 事先找好司机

参观蒸馏厂却滴酒不沾，还真是蛮少见的……即使一次只喝一小杯威士忌，你也没有任何理由开车。请注意苏格兰2014年的交通法规：酒测值超过0.5毫克，一律不准驾驶。

03 观光味太重的酒厂不要去

当然，要去哪一家蒸馏厂，完全由你自己决定。不过有些蒸馏厂看起来比较像博物馆，而不是乔治爷爷想介绍给你的那种可爱的蒸馏

厂。抛开大蒸馏厂，去探索小型蒸馏厂也不错，这样更容易遇见狂热的威士忌从业者，向你介绍他们引以为傲的工作，或是一起交流关于威士忌的心得。不过还是有个先决条件：把英文练好……

04 在行李箱里塞几瓶威士忌带回家

好主意！参观蒸馏厂时，通常可以买到限量版或是本国买不到的威士忌。建议买酒之前先查清楚海关的规定：从欧盟国家带进法国，一人限带10升威士忌；从非欧盟国家带进法国，一人限带1升威士忌。除非你的孩子已经超过18岁，否则别指望他们可以顺便帮你多带点威士忌。

05 别错过免税店

就算不是到威士忌的故乡旅游，也别忘了逛一下免税店。大型蒸馏厂通常会有专门为免税店开发的特别酒款。

注意酒瓶的容量

有些旅客的威士忌被法国海关没收，很有可能是因为酒瓶容量的关系。法国的标准酒瓶为700毫升，美国却是750毫升。虽没有明确的法规，但最好还是注意一下。

No.2

威士忌品饮之道

觉得品酒过程既冗长又复杂？只要依循几个简单的步骤去品味，就能愉悦地尽情享受杯中乾坤，进入意想不到的威士忌世界。请拿好手中的酒杯，让我们朝着感官之路出发吧！

品酒前的准备

终于可以品酒了！不要心急，工欲善其事，必先利其器，悉心准备才是成功之钥。

品酒的地点

品酒需要清静的环境，别为了炫耀你的私人吸烟室而选在那个地方品酒，烟草味会让你的感官变得迟钝。同样的道理，也不要在品酒进行到一半的时候跑出去抽烟。此外，附近的音乐、交谈声、球赛转播等噪声，都会转移大脑的部分注意力，进而影响我们对味道与气味的感知。

01 严选品酒伙伴

品酒如人饮水，冷暖自知。但一场美妙的品酒会也可以让朋友、家人或同好欢聚一堂，互相分享切磋。大家一起品酒的好处是可以交流心得，提出不同看法，自己一直解不出来的香气或许就这样被点醒了。慎选酒伴当然很重要，若找来威士忌行家，可能会用排山倒海的专业词汇让你倒尽胃口；一窍不通的菜鸟又可能一问三不知，不免让人觉得泄气。

02 威士忌的品尝顺序

在品酒会当然可以品尝任何你想尝试的威士忌，只是如果你希望酒过三巡之后还能继续清醒地品酒，最好注意酒类的顺序。

主题建议：

• 环游世界

• 单一地区（例如斯佩塞区的蒸馏厂）

• 特色比较（泥煤威士忌、波本威士忌或调和威士忌）

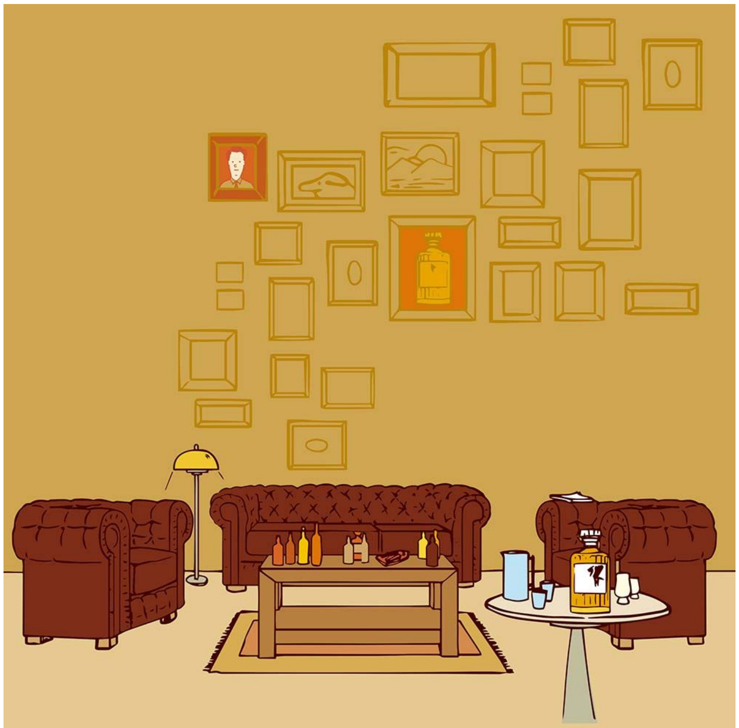
• 综观酒厂（同一蒸馏厂，但年份、风味或熟成手法不同的威士忌）

顺序原则：

• 由低酒精度到高酒精度

• 由轻泥煤到重泥煤

• 由短年份到长年份



03 找出“指南针”威士忌

“指南针”威士忌是你品酒的参考基准。品酒之前，先喝一口“指南针”威士忌会非常有帮助。如果你发现它的口感与往常不同，表示你目前的状态有可能无法正确判别威士忌的口感，可以的话最好将品酒活动延后。

04 多喝水

请确认品酒桌上有足够的中性饮用水（富维克矿泉水或来自苏格兰的水）。水才是你应该在品酒会上大口灌的饮料！

05 别忘了填写品酒记录表

做记录看起来是最不好玩的步骤，不过这些表格能让你精益求精，更乐于体验下一次的品酒。

06 来瓶神秘嘉宾

如果有机会（或有闲钱），你可以在品酒会的尾声献上一瓶罕见佳酿。例如已在市面销声匿迹的老蒸馏厂威士忌，鲜为人知的调和威士忌，或是传奇年份威士忌。一定要把这瓶神秘嘉宾的身世典故背得滚瓜烂熟，再添油加醋地跟朋友分享！相信这次别开生面的品酒会，将令所有与会嘉宾难忘。

吃饱了再品酒

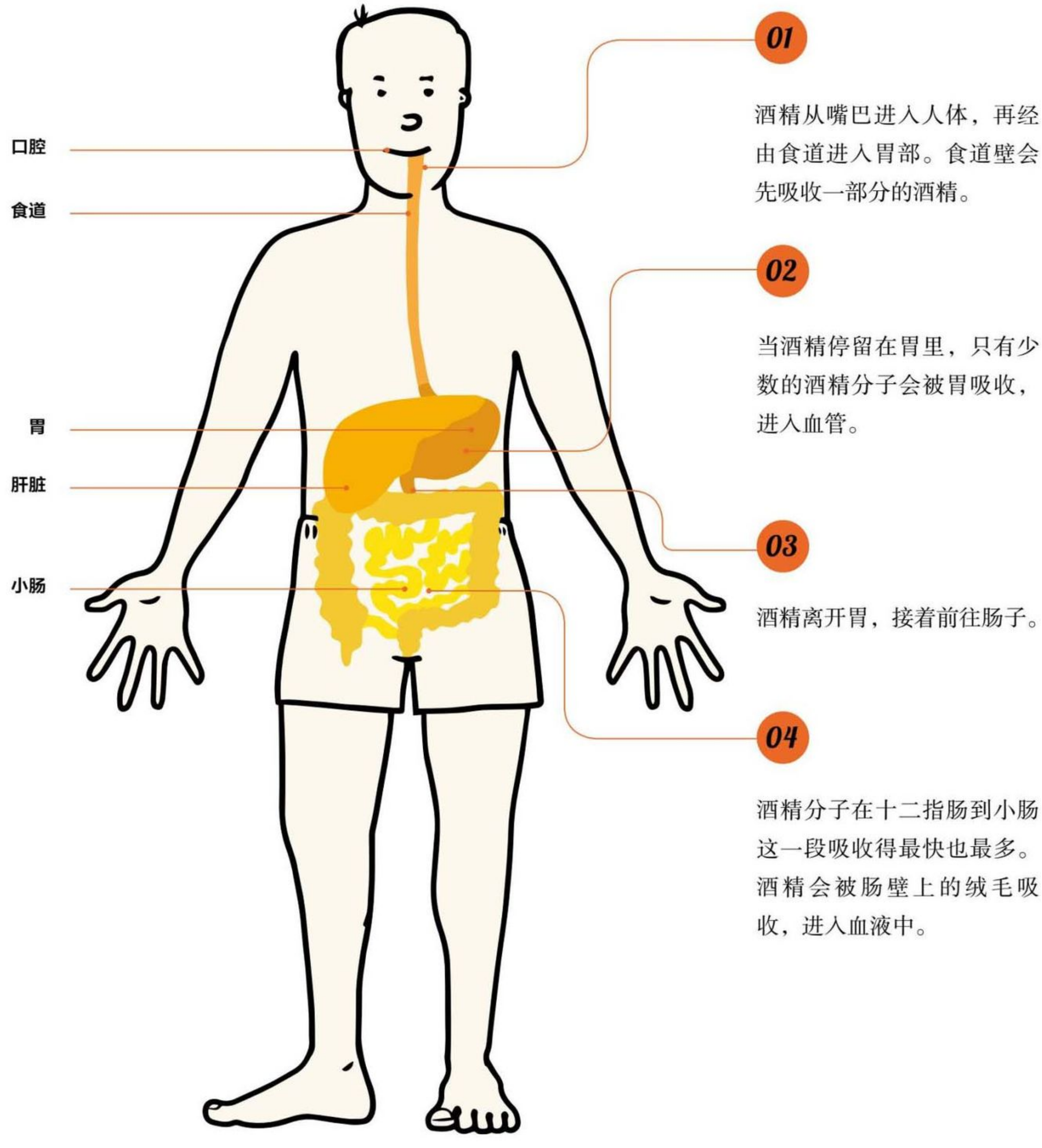
空腹品酒是新手常犯的错误。品酒会的第一杯酒会让你胃口大开，尤其是“烘烤过的大麦”“野性的气息”或“水果滋味”，这些形容词听了更让人饥肠辘辘，然后思绪与注意力就飘到下一顿大餐上了。吃

点东西也可以抵挡酒精发挥作用，避免喝两杯就烂醉如泥。当然我们也不建议你先吃顿满汉全席啦！

酒精对人体的影响

饮酒并非微不足道的小事，来看看威士忌在人体中经历的奇妙旅程，你就能知道酒精会对我们产生什么样的影响。

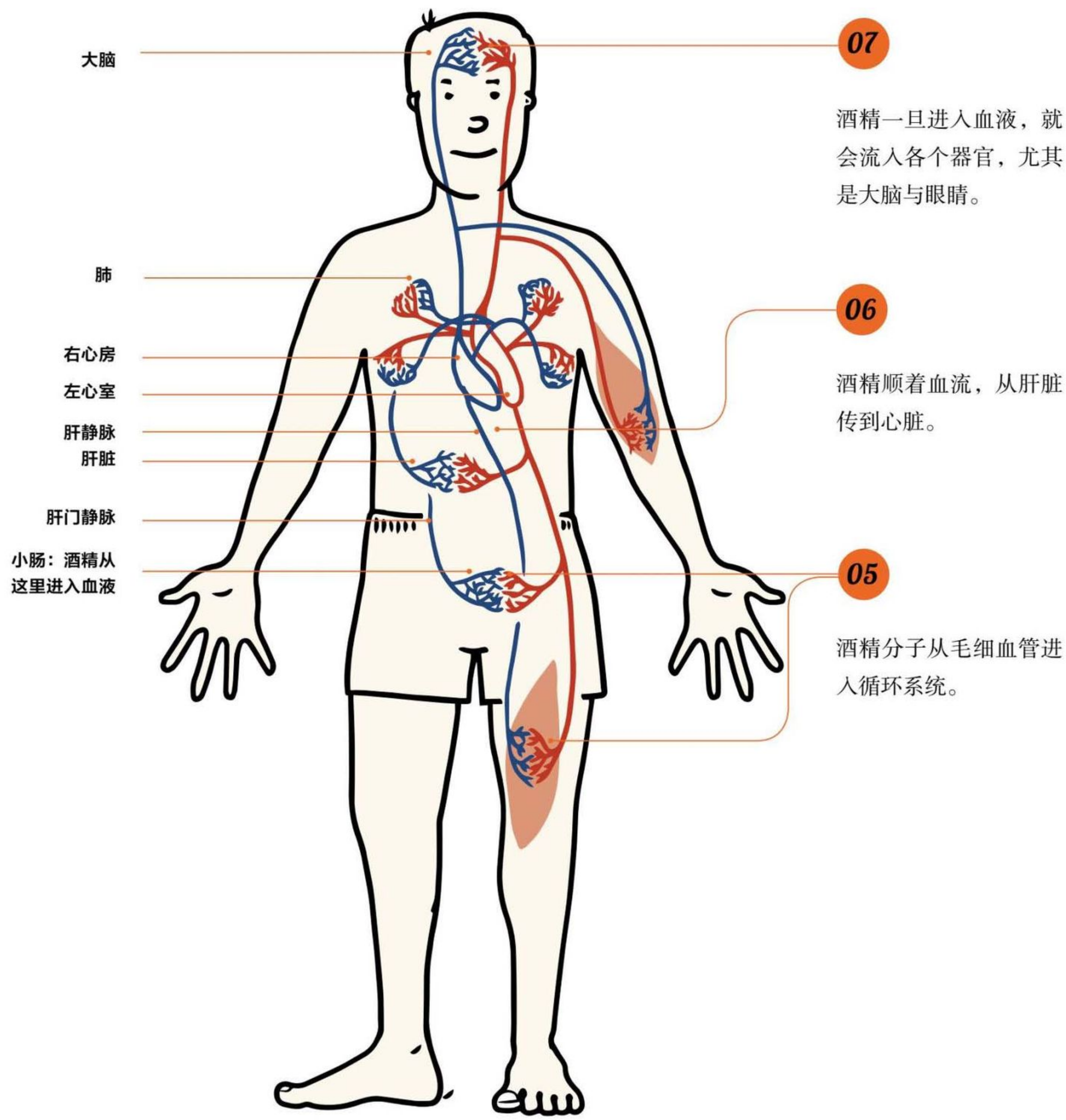
身体各器官。



酒精的消化系统之旅

默默在人体内流动的酒精

酒精分子非常小，也非常容易溶于水和脂肪，因此能迅速扩散到身体各器官。



酒精的血液循环系统之旅

时机一到，酒精就会开始发作

我的酒精代谢能力跟大家一样吗？

每个人的身体对酒精的代谢能力大不相同。肝脏每小时只能代谢固定数量的酒精（15—17毫克），而肝脏中的代谢酶（乙醛脱氢酶）

数量则取决于个人的基因。

空腹饮酒VS饱腹饮酒

空腹喝酒，酒精进入血液的速度比较快，大约只需要30分钟；若喝酒前先填饱肚子，酒精被吸收的时间则会延长至90分钟。

为什么人体吸收啤酒和葡萄酒比较快，吸收威士忌比较慢?

威士忌的酒精浓度超过20%，容易刺激胃壁，进而减缓幽门（胃和小肠的连接口）张开的速度。如果一口气灌下数杯威士忌，你的身体要过很久之后才会有反应。

喝酒的后遗症

酒精的威力会首先展现在身体的某些方面：

- 心跳与血压：只需要一小杯酒，就能让心跳加速、血压升高；而饮酒过量则会减缓心跳，并使血压降低。
- 肾脏：酒精会增加肾脏的负荷，让人产生频尿的生理需求。
- 皮肤：与一般人的刻板印象相反，喝酒并不会让体温上升，只是皮肤会变热，那是因为你正在流失热量。
- 大脑：酒精会影响大脑某些功能，如判断力、反应能力和身体协调平衡的能力。
- 脑垂体：酒精会影响管控身体平衡的脑垂体，使身体开始脱水，并出现疲倦、背痛、肩颈痛、头痛等症状。

宿醉的元凶

酒精一旦进入血液，就会优先扩散至人体含水量较高的组织，布满血管的大脑首当其冲，因此产生恶名昭彰的宿醉头痛。



卡里·纳辛
（Carry Nation，1846—1911）

这位铁娘子不仅撼动了美国威士忌产业，甚至让威士忌与烈酒产业屈膝弃甲，酒客亦难逃一劫。



卡里·纳辛从事外科医师的丈夫死于酗酒，她将丈夫埋葬之后，开始致力于消灭这个城市里一切的酗酒行为。她的最终目的是禁止酒类贩卖，而她贯彻信念的武器是《圣经》！这位来自乡村的“健壮黑衣妇人”比想象中更足智多谋，她不仅打击酒精，同时也向年轻人、男人、性别歧视者和吸烟族宣战。她很快就聚集了一支娘子军，作战方式以30人为一组，不分昼夜地在酒吧门前唱圣歌，严格实施换班制，绝不让“敌人”有喘息的空间。

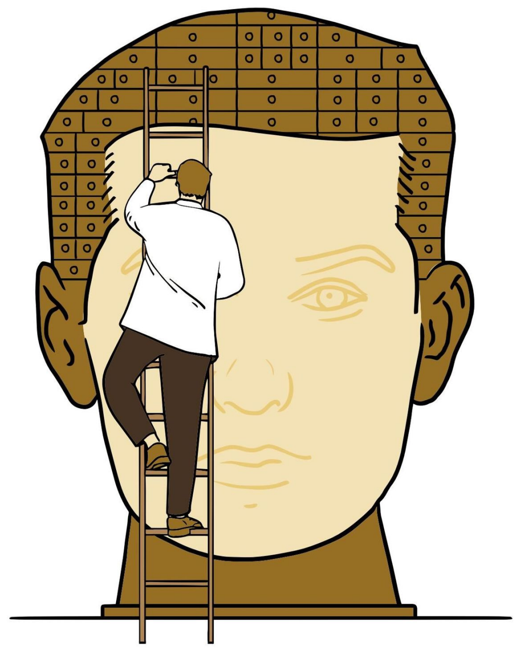
起初消费者和零售商觉得好笑，但久而久之，酒客担心自己的大名会登上地方报纸，渐渐远离酒吧。酒类零售店门可罗雀，只能被迫投降。

卡里还有另一个招牌武器：斧头！当然不是用来劈开醉汉的脑袋瓜，而是在胜利的时刻一斧将橡木桶开肠破肚，或将酒瓶劈个粉碎！这是她在第二任丈夫取笑她时获得的灵感。他说："干吗不用斧头劈个痛快？"卡里回答道："这是我们结婚以来，你说过的最有见地的一句话。"卡里·纳辛的传奇形象就此诞生，追随她的理念的人也前赴后继。1874年，基督教妇女戒酒联盟（WCTU）的会员多达5万人。

洞悉品酒

每个人对威士忌的感受大不相同，这正是品酒的迷人之处。

品酒是精妙的艺术，需要时间来沉淀体会。一旦“食髓知味”，便其乐无穷！



到底什么是品酒?

品酒兼具享乐与创造性，能让人们跳脱窠臼，感受新鲜事物。品酒是私人探索，不仅让你领略前所未有的滋味与感动，而且这全新的感官体验也将深深镌刻在你脑海的数据库中。品酒最困难的部分，是将感受落实为文字。你的内心百感杂陈，无法想象的复杂层次纷至沓来，也因如此，你的心得将会与同桌酒伴迥然不同。每一次品酒都会带出一段引人入胜的故事，这只能靠自己亲身体会了。

品酒是大脑的故事

无法把神经科学与威士忌联想在一起?知名威士忌品牌和学者正携手研究，想了解大众对酒的反应与行为，例如消费者如何记住新奇

的气味；威士忌的包装、色泽或其他任何因素，对品酒者的感知是否有决定性影响。这些研究可都是非常郑重其事，不是开玩笑的！

品酒是一种学习的过程

回想第一口威士忌的滋味，通常与第一口啤酒或咖啡的滋味一样，可能是不太愉快的体验。但为什么大多数的人最后还是与威士忌坠入爱河呢？随着时间过去，积累了几次品酒经验后，脑海中的滋味与风格数据资料库能通过每次的品酒，渐渐丰富成形，个人的感知与好恶也会越来越分明。

何谓认知神经科学？

认知神经科学是探讨认知历程的神经科学，范畴包含知觉、运动机能、言语能力、记忆力、推理能力和情绪。

此类研究也经常结合认知心理学、神经成像、模拟学甚至神经心理学。

多重感受的艺术

01 普通鼻子和灵敏的鼻子

素有“神之鼻”（The Nose）美名的大摩首席蒸馏师理查德·帕特森（Richard Paterson），仅根据杯中威士忌的气味就能辨别出来自苏格兰哪一个产区。是他天赋异禀吗？其实不需要尽信行家。只要勤于练习，就能补拙，不论是谁都能成为行家。然而，要达到行家的境界，长期挑战各种气味是必需的功课。

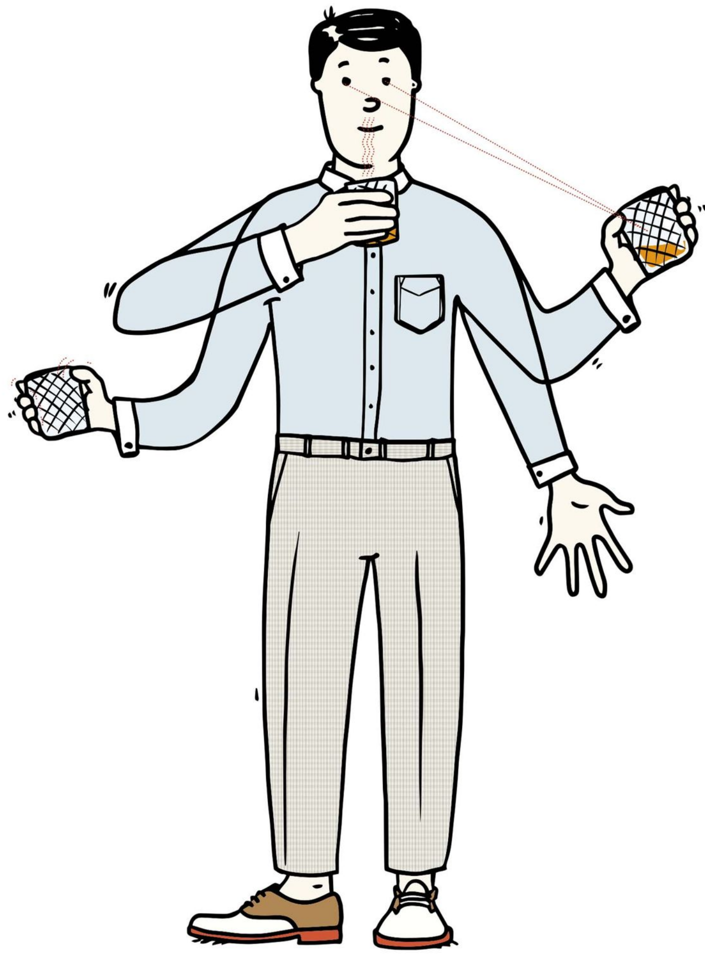
02 视觉的影响力

品酒时，并非只有嗅觉孤军奋战，视觉也同样重要。因此各大威士忌品牌都很重视威士忌的色泽，设法让他们的产品看起来非常吸引人。语言文字也有异曲同工之妙，能刺激大脑中负责嗅觉的部分。难怪各大品牌会愿意砸下数百万元，为自家产品设计包装与营销。

03 重量与形状举足轻重

酒瓶的重量与包装，给人的感觉热情或冷静，掌中杯子的形状（扁平、浑圆、椭圆、细长、平坦、有浮雕或无雕花），都会影响人对杯中威士忌的诠释。

谁说品酒就应该正经八百？品酒最好能让人体验探索的趣味。试着自行调整品酒的环境与条件，跟着自己的感觉走吧！



挑选适合的酒杯

精心挑选威士忌是一回事，细选适合威士忌的杯子也很重要。

选错杯子有点儿像是穿燕尾服搭配钉鞋去参加晚宴，结果绝对比你想象的更糟。



直筒平底杯

在电影或电视剧中出现得太频繁，以至我们完全忽略了一件事，就是这种杯子其实无法让威士忌的香气充分挥发。它比较适合用来享

用鸡尾酒，聆听冰块与杯壁碰撞的悦耳旋律。



郁金香杯

又称为雪莉酒杯，很容易与葡萄酒杯搞混。没错，这种杯子原本就是专门品尝雪莉酒的。杯腹呈狭长的郁金香花苞形状，杯口收紧以便凝聚香气，高脚造型让酒体的温度不至于因手温而升高。



格兰凯恩闻香杯

由格兰凯恩水晶有限公司（Glencairn Crystal Ltd.）设计，为了让非威士忌行家“东施效颦”而发明的专用酒杯。它的底座坚实，宽型杯腹能释放威士忌的香气，如郁金香般收紧的杯口则能让香气集中。

酒杯对于品酒的影响

杯子是用来喝酒的没错，但也必须能让我们的鼻子沉醉于威士忌的香气之中。

威士忌的风味会因酒杯造型不同而发生变化，所以杯子必须有足够空间让鼻子尽情享受威士忌散发的香气。但是太大的杯子又会

让香气一下子飘散无踪，因此收紧的杯口就能帮助鼻子拦截更多层次的香气。即使是端着杯子的手，在品酒时也无法置身事外。手同样会向大脑传递信息，无形之中会让你觉得盛于雕花杯的威士忌，与倒在平滑杯中的威士忌有不一样的风味。

到底该选什么杯子好?

多方尝试，选择你觉得乐趣无穷的那一种。如果你觉得用水杯喝威士忌也能自得其乐，那何必将自己局限于行家的酒杯之中呢?



古典杯

这种杯子大多以水晶制成，1840年被设计出来，专门盛装以干邑、苏打水与冰块调和而成的古典鸡尾酒，并且以此命名。



双耳小酒杯

平常见到它的机会微乎其微，若你想跟威士忌的发明人使用同样的杯子，那就非常值得一试。双耳小酒杯的造型灵感很可能来自扇贝。第一代双耳小酒杯是以木头雕成，现在则大多是银制或锡制。



闻香杯盖

品酒时盖在杯子上方，用来封存威士忌香气。传说格兰杰设计出了第一个品酒专用的杯盖，其对于视觉也有加分效果。

营销噱头

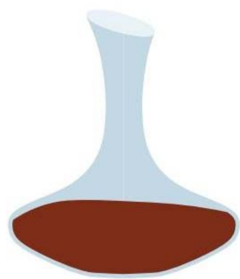
威士忌礼盒里除了要有酒，杯子也是不可或缺的。有些品牌在这方面竭尽一切努力，像百龄坛甚至研发了“反万有引力杯”，号称能在宇宙空间无重力状态下享用威士忌！

那么彩色杯呢?

千万不要用花花绿绿的杯子品酒，别忘了味道也会受视觉影响。请精挑细选一只晶莹剔透且干净的杯子，花哨的有色酒杯就留给没见过世面的人吧！

酒瓶或醒酒器

电影或电视剧里的威士忌，好像都会装在大肚水晶瓶里。那是真的能保存威士忌的风味，还是纯粹加强视觉效果呢?



醒酒对葡萄酒的好处

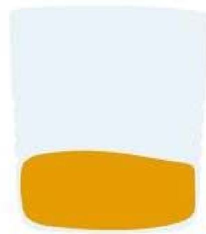
换瓶醒酒跟换瓶过滤不一样，请不要搞混了！

换瓶醒酒是将酒倒入长颈大肚瓶中，让酒接触空气，通常适用于年份较短的酒。摇动醒酒器可以让酒中成分充分混合，尝起来更美味。换瓶过滤则是针对年份较老的酒，好去除酒瓶底部的沉淀物。



威士忌是完成品

威士忌一旦装瓶就被视为停止熟成，瓶内佳酿应该处于最佳状态。意即12年的威士忌就会一直是12年，就算你将它藏在条件绝佳的酒窖里，放再久也一样。



醒酒并非必需品

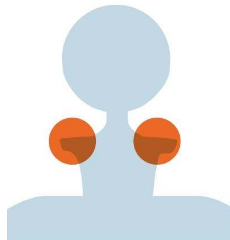
威士忌不需要过滤，因为它不会在瓶里产生沉淀物（除非某些未过滤的威士忌）。换瓶醒酒的效果对威士忌来说也极为有限，还不如将威士忌直接倒在你的酒杯里呼吸呢。这么做唯一的好处就是移除了威士忌的标签，避免过多信息让你在品酒时有先入为主的成见。

如果你非要帮威士忌换瓶呢？

若你想效仿电影《国王的演讲》里的乔治六世，可以参考下列关于醒酒器的建议：

设计感

选一个你喜欢的绝美酒瓶，因为赏心悦目是它唯一的用处。你可以偶尔摇晃一下，聆听威士忌从瓶中注入酒杯的动听旋律。



密封性

确保瓶塞周围有阻绝空气的密封垫圈，不然就只能眼睁睁看着珍爱的威士忌从瓶缝中蒸发消失。

容量

注意一下自己买的威士忌容量有多少。有些威士忌一瓶750毫升，但很多长颈大肚瓶其实装不了这么多酒。

适合耍帅的瓶子



泰勒加大版古典水晶瓶

Ravenscroft Crystal:
Taylor Double Old Fashioned Decanter



列克星敦方形威士忌瓶

Wine Enthusiast:
Lexington Whiskey Decanter



圆形威士忌瓶

Global Views:
Offset Shape Round Glass Decanter

水晶瓶可能会让你大失所望

恭喜你终于找到梦寐以求的水晶酒瓶！迫不及待要将珍藏佳酿倒进去了吗？别操之过急，你可知道水晶有个缺点，就是含铅。听起来对健康似乎不太妙，所以启用水晶瓶之前，一定要将它浸泡在酒精溶液中至少七天，让水晶里的铅尽可能溶出。不过最保险的方式，还是把水晶瓶拿来侍酒，而不要用来藏酒。水晶与威士忌接触数周之后，溶出的铅有可能会危及健康。

你也可以挑选水晶玻璃制的酒瓶，虽然少了一点儿魅力，但含铅量低于20%，可以直接使用。

挑选水质

到底要在威士忌中加水还是加冰块？这是常被讨论的众多问题之一。

怎么做都没有绝对的对错，你也可以听听我们的建议。

水对于威士忌的重要性

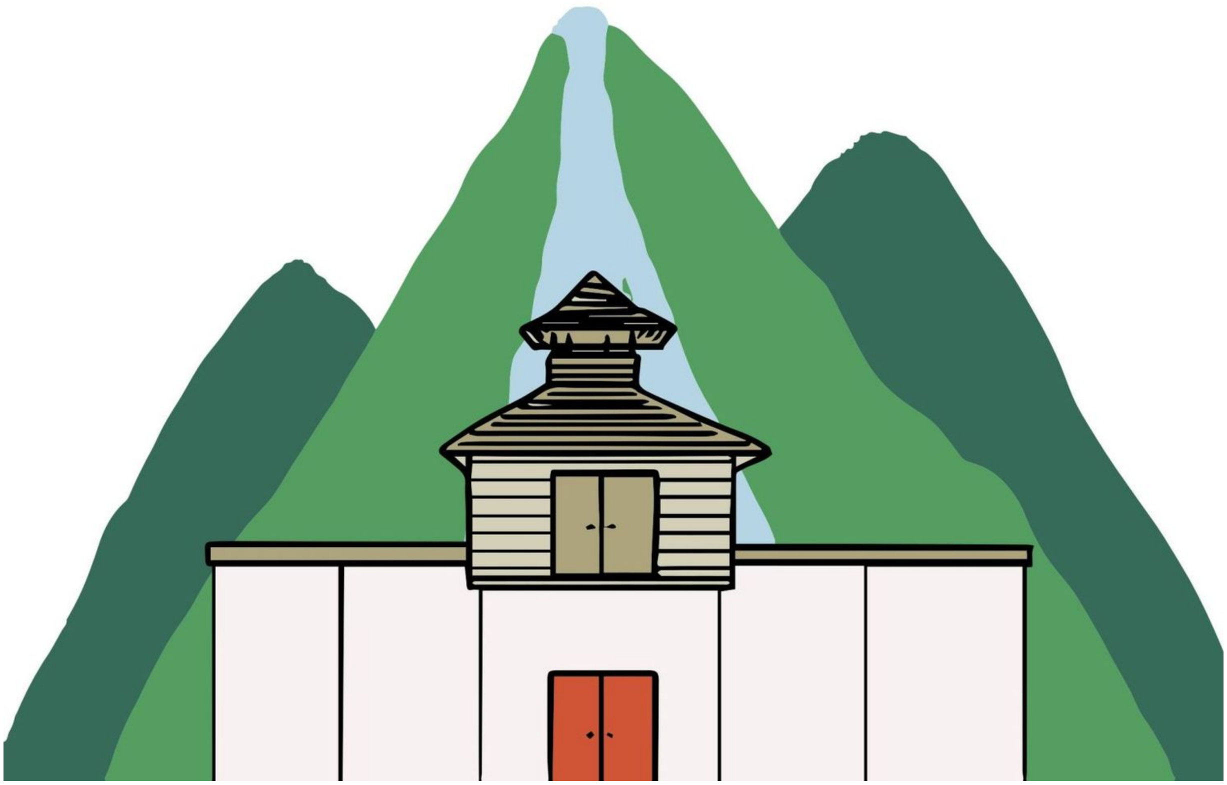
威士忌在制造过程中多次与水相聚，在第一阶段就需要用到大量的热水，与碎麦芽一起装在巨大的搅拌槽里拌成浓浆。

此外，如果你的威士忌酒精度介于40%—46%，表示在装瓶前曾加水稀释，这让威士忌变得比较容易入口。



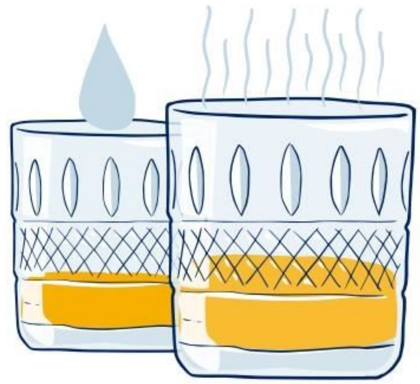
在威士忌中加水？休想！

某些坚持完美的纯粹主义者拒绝在杯子里添加任何东西，他们认为“纯粹”的威士忌才符合蒸馏厂提供的最佳质量，也只有这样才能辨识出木桶赋予威士忌的所有芳香和滋味。这些人通常不惜引经据典来证明自己是对的。只是很抱歉，这个观念已经完全过时了。



威士忌加水会有什么后果？

饮用威士忌时，兑点水总是很不错的，犹如显影剂的作用，可以让威士忌释放更多香气，口感也会变得截然不同。建议你一开始先纯饮威士忌（用鼻子闻香气，用嘴巴试口感），之后再兑水，以便观察加水前后的变化。



使用什么样的水最好？

虽然推荐威士忌加水，但并非任何水都适用。尤其不建议自来水，因为其中的氯味会掩盖甚至改变威士忌的香气。

苏格兰的某些水源极为纯粹清澈，被蒸馏厂用来酿造威士忌，例如斯佩塞的格兰威特。然而此类佳水难寻，而且价格高昂……酒友们的最佳折中方案，是街角超市就能买到的富维克矿泉水。

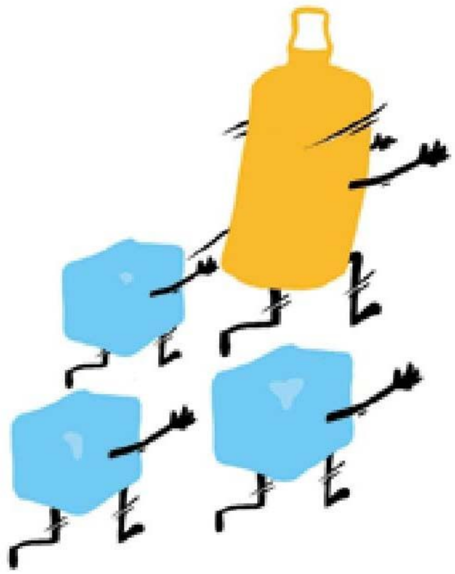


如果我想在威士忌里加冰块呢？

加冰块的效果与加水完全背道而驰，反而会锁住威士忌的香气。电影或电视剧里的企业家最喜欢在他们的古典鸡尾酒杯里加两个冰块，再缓缓倒入威士忌。画面看起来就像经典海报一样酷，但其实效

果好比把一瓶上好的白葡萄酒放进冰箱，直到忘记它的存在。这样喝威士忌当然会比较清凉，酒味也不那么刺激，但是只有在温度回升的时候，威士忌才会慢慢绽放全部的独特香气。

如果真想加冰块，那就加在调和威士忌或某些质量普通的波本威士忌里，因为它们就是为了与冰块相遇而诞生的威士忌。

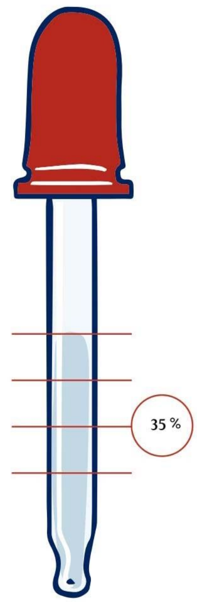


该加多少水?

威士忌该加多少水，很难有一个精确的标准。你可以先试着加几滴，耐心等待几分钟，不时摇晃一下杯子，尝一口，再重复上述动作，直到你觉得稀释的程度刚好能让你的鼻子捕捉到最饱满的香气，入口时能让味蕾充满感动。每个人的鼻子都不同，味蕾也各异，所以就算你必须比其他人多加两倍的水量才能感受到威士忌的香味，也不要太在意。在专业的品酒会上，行家会将威士忌稀释到大约35%的酒精含量，这是最能释放多重香气的平均值。

使用威士忌冰石会有什么效果?

有些人品酒时会放入威士忌冰石，然而除了蛊惑人心的营销广告词大力吹嘘“来自纯净大地的千年奇石”，冰石并没有特别明显的作用。如果你想饮用冰凉的威士忌，还不如事先将整瓶威士忌直接放入冰箱冷藏数小时。



鉴赏威士忌的三个步骤



地点

找一个让你感觉舒服的地方，不要太热，不要太冷，也没有太多令人分心的嘈杂声音，让你可以非常安逸地窝在那儿。就位了吗？让我们开始吧！

技巧

等到要开始品酒的时候，再将威士忌倒入杯子里。若太早倒酒，很难捕捉最容易挥发的轻盈香味。有些人会在倒了酒的杯子上盖一个罩子，视觉效果十足，但实际作用有限。



用眼睛观察



色泽

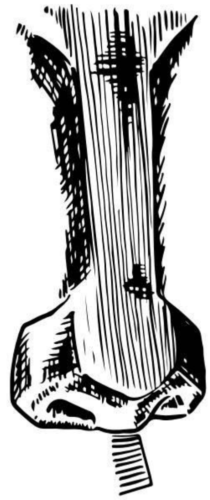
与威士忌的第一次接触一定是通过双眼，但不要完全相信它的色泽。色泽取决于木桶熟成的过程（刚从蒸馏器出来的酒液是透明无色的），然而事实上有很大一部分是装瓶时添加了色素，这已成了市场营销的套路。

酒泪

轻轻摇晃酒杯，让威士忌酒液升高再落下，观察酒泪的密度与间距。从酒泪可以分析熟成橡木桶的种类和威士忌的年份：酒泪淡薄的威士忌年份比较短，酒精度也比较低；醇厚或年份长的威士忌，酒泪则浓重且流淌缓慢。



用鼻子嗅闻



将杯子拿到离鼻子约10厘米的地方，并稍微倾斜杯子，就能闻到威士忌的前味。此时进入鼻腔的是最容易挥发的果香或花香。

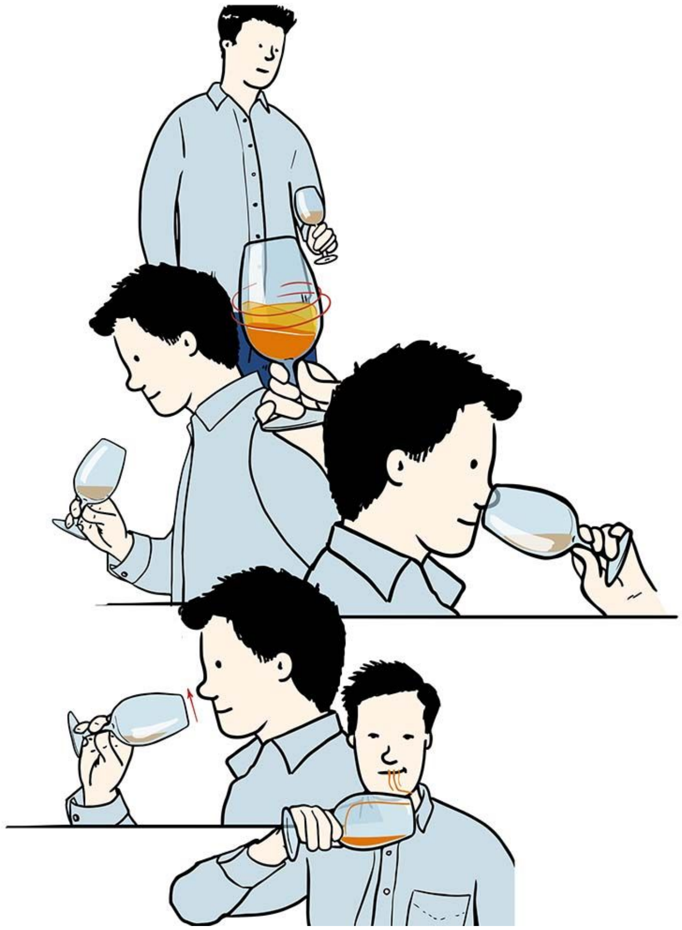
第一步

威士忌的酒精度高，若直接将鼻子伸进酒杯闻香，你的嗅觉很可能会麻痹，影响接下来的品酒。

将酒杯拿在面前，距离鼻子约40厘米处，轻轻摇晃酒杯让香气上升。慢慢摇，别着急。然后缓缓靠近酒杯，直到能闻到第一阵香气为止。接下来你就可以尽情宠溺你的鼻子，因为前味就只会闻到这么一次！

第二步

以指尖操控酒杯，使其呈水平状态，并轻轻旋转，让杯壁均匀沾上威士忌。将酒杯保持水平，鼻子靠近酒杯口，从杯缘下方往上闻香。下方是香料、泥土与麦芽香，越往上则是越容易挥发的果香与花香。



第三步

继续将酒杯保持水平，从侧边靠近鼻子，嗅闻杯子外部靠近中间的地方。最难以捕捉的细致香气会从这里散发出来。第一次做出这种举动时，肯定会让人瞠目结舌，还可能被当成疯子。不过最后你的朋友一定会感激涕零，谢谢你传授他们这个惊世绝技。

用嘴巴品味

闻香的时候你一定直咽馋涎，恨不得马上大口灌下香醇的威士忌。千万别心急，以免搞砸品酒，最后一无所获。



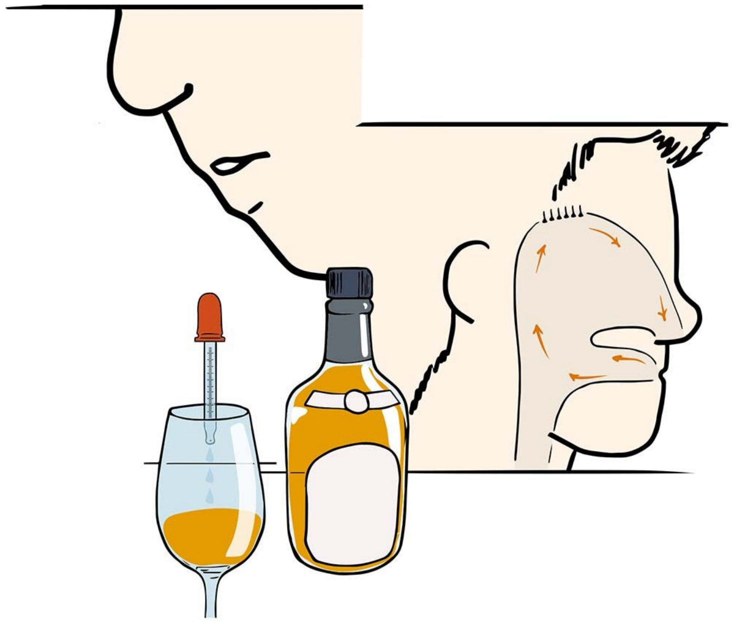
酒香余韵

最后你应该注意回甘余韵，就是当你咽下威士忌后，仍能借由口腔中残留的余味继续回味威士忌的香醇风味。某些威士忌能够回味的时间很长，有些很短，我们可依此鉴定威士忌的余韵。

什么时候兑水?

用鼻子和嘴巴体验过纯粹的威士忌之后，在杯中加几滴水，然后重复闻香与入口的步骤。某些原本难以捕捉或非常轻微的香气会在鼻腔与口腔爆发。你可以持续加水，重复几次上述步骤，直到找出最完整丰富的香气。要当心别加太多水，不然会把威士忌溺死了。

如果你无法继续分辨任何香气，最好去透透气或喝口冰水，再重新开始品酒。



入口

轻啜一小口威士忌，让酒液流转舌头与口腔的每一个味蕾。你可以在做这个动作的同时试着开口说话。舌头在此时扮演极其重要的角色，因为舌尖、舌上和舌后的味蕾对酒液的感受截然不同。

鼻后嗅觉

当口中的威士忌流入喉咙，会产生“鼻后嗅觉”，表示香气从口腔后方进入鼻腔。吞下威士忌的同时，把酒杯放在鼻前闻香，你会察觉到威士忌的香气略微不同。是不是很神奇？

总之，别忘了在品尝两种不同口感的威士忌的空档，喝水清除味蕾上的余味。

唾液腺的角色

嗅闻威士忌或喝下第一口威士忌时，你的口腔内会不自觉地产生唾液吗？不要紧张，这很正常，而且会让你的威士忌喝起来更加美味。酒精与唾液混合之后，会转化为糖，让威士忌品尝起来更为圆润顺口。

品酒时要把威士忌吐掉吗？

答案众说纷纭，有人说酒没入喉无法完整品出威士忌的风味。唯一可以确定的是，你想怎么做就怎么做吧！如果你选择把酒吞下去，记得不要一次品尝太多瓶威士忌，以免还没到品酒的尾声你已不支倒地。

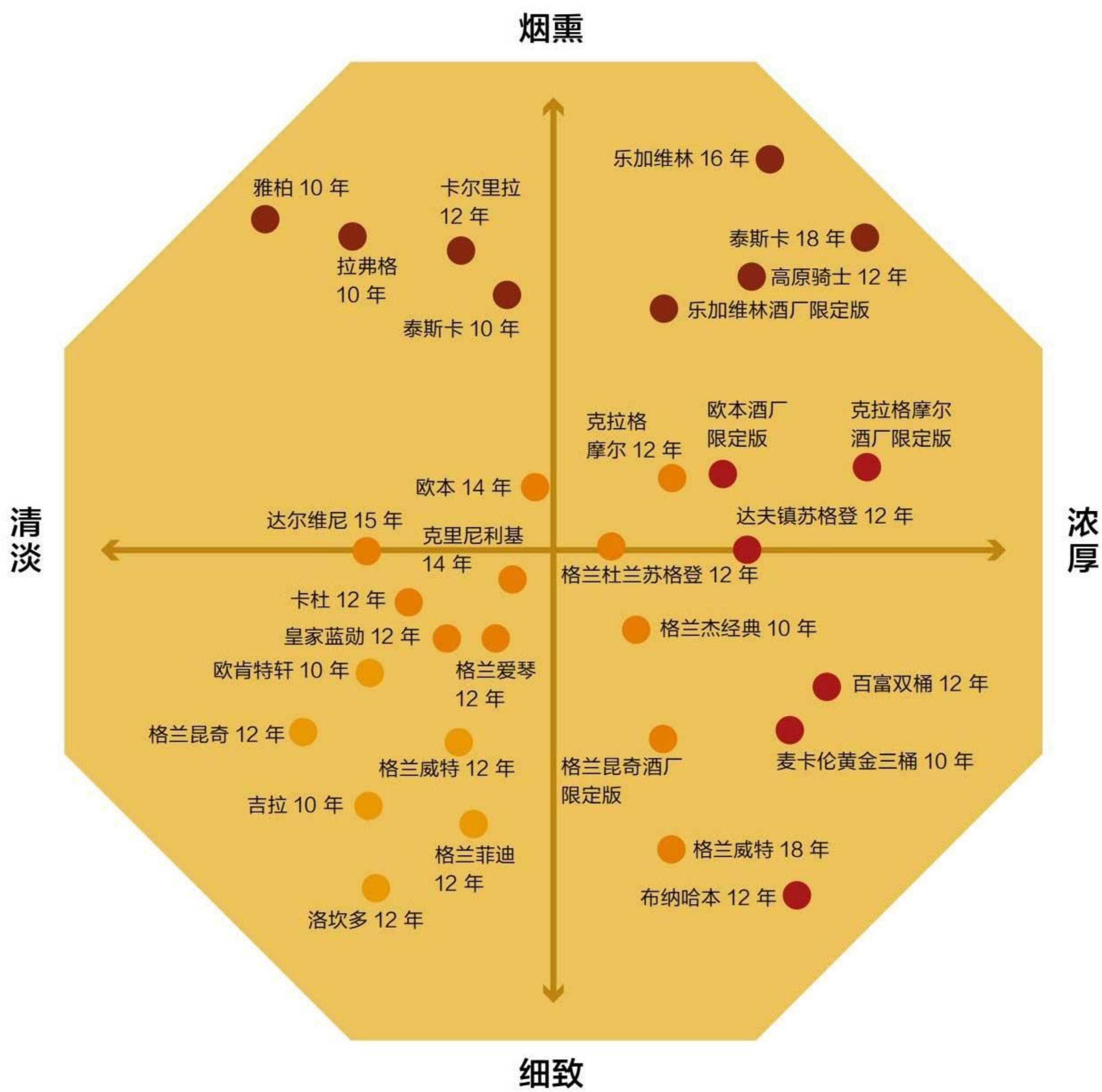
威士忌的千滋百味

威士忌的滋味具有和谐与冲突并存的魅力。味蕾辨认出来且已被归类的威士忌滋味超过百种，其香气的丰富程度在酒类饮料中算是名列前茅。

将气味归类

目前尚无公认的气味索引可供参考，能被清楚测量和定义的原始气味也不存在。因为气味和物品一样，可以被感受、学习、记忆，也可以跟另一种感官结合，例如影像或声音，甚至情感和回忆。再加上文化之间的差异，气味的归类着实是个令人想破头的难题。

从神经科学来看，嗅觉信号与视觉和听觉不同，是唯一从神经末梢直通大脑边缘系统的感官信号，但也因此在细节的处理与辨别上需要多一些时间。



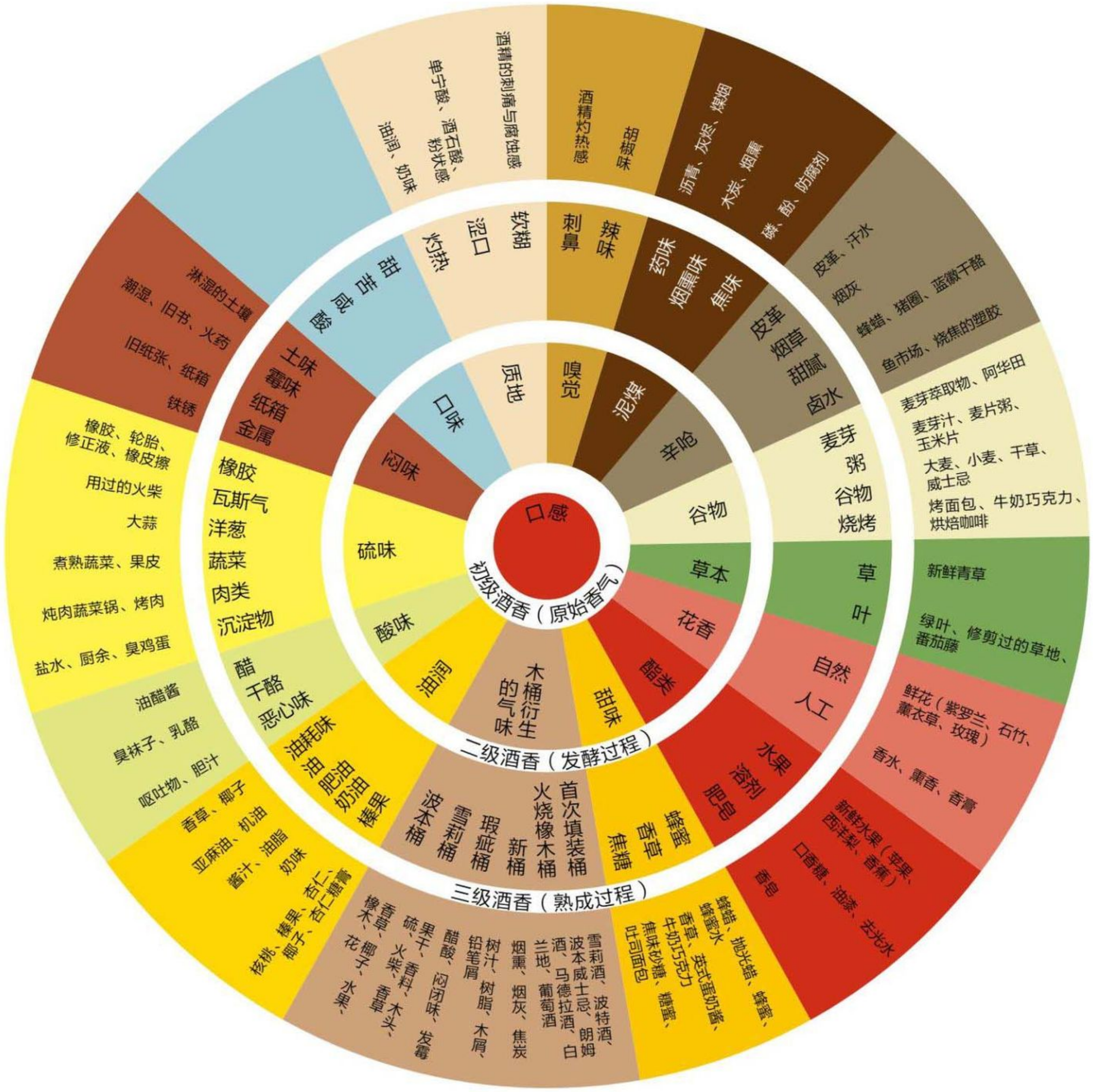
威士忌风味图表

由英国酒商帝亚吉欧（Diageo）设计的威士忌风味图表，犹如指南针，帮助我们在威士忌的香气丛林中找到方向。

威士忌香气轮盘

威士忌有超过一百种香气，实在令人无所适从。幸好，苏格兰众多威士忌品牌决定共同绘制一张参考图，由苏格兰威士忌研究院

（Scotch Whisky Research Institute）担负此重责大任。1978年，两位蒸馏师与两位化学家联手，在一年后完成了第一代威士忌香气轮盘。



© Scotch Whisky Research Institute

如何使用香气轮盘？

轮盘由三个圆圈组成，分别为初级、二级与三级酒香。最简单的使用方式是从最外圈的圆盘开始，找出与你杯中威士忌相对应的香

气，再层层往中间对照。另外还有两个香气轮盘，是2000年后绘制的版本。其中一个轮盘有十种前味，同样以图表的形式呈现，并将威士忌的酒精度分成三个等级。如此用心良苦，都是为了在品酒的领域更进一步！

那美国的威士忌呢?

波本威士忌也有专门的香气轮盘，分成五种主要香气。

截然不同的威士忌

苏格兰威士忌、波本威士忌或裸麦威士忌，每种威士忌都有独特的酿造方法，不仅各具特色，风味也大相径庭。孰优孰劣？这就要看个人好恶喽！

波本威士忌

香味特征

轻柔，木头香气中带着香草荚的芳香。

特点

- 必须于美国本地酿造。
- 原料必须有51%是玉米。
- 至少入桶熟成2年。
- 必须使用全新且经过烤桶工序的美国橡木桶。
- 入桶前的酒精度不能超过 62.5%。

年份

2—8年
必须在新桶中
熟成至少2年。

知名品牌

美格
（Maker’s Mark）

田纳西威士忌

香味特征

轻柔，带点木炭风味。

特点

- 必须于田纳西州酿造。
- 原料必须有51%是玉米。
- 至少入桶熟成2年。
- 必须使用林肯郡过滤法过滤。

年份

2—4 年

至少入桶2年，

并且以枫木炭过滤。

知名品牌

杰克丹尼

并且以枫木炭过滤。

林肯郡过滤法（Lincoln County Process）

如其名称所示，这种过滤法的发源地是美国林肯郡，不过确切发明典故至今依然是个谜。这种方法的特点是使用枫树烧制木炭，然后让酒液一点一滴穿过三米高的木炭堆，需要好几天才能过滤完成。使用此法过滤的烈酒风味独树一帜，口感柔和轻盈。这道过滤工序也是田纳西威士忌与波本威士忌的主要差别所在。

苏格兰威士忌


香味特征
带有些许泥煤味，兼具水果香气。
特点
必须在苏格兰本地蒸馏。
至少入桶熟成3年。
装瓶时酒精度至少要有 40%。
年份
3—30年或30年以上
至少蒸馏两次，
在波本桶或葡萄酒桶中
熟成至少3年。
知名品牌
尊尼获加

裸麦威士忌

香味特征

清淡的香料香气，还有淡淡苦味。

特点

- 必须于美国本地酿造。
- 原料必须有51%是裸麦。
- 至少入桶熟成2年。
- 酒精度不能超过 80%。

年份

2—10 年
在新桶或旧桶中
熟成至少2年。

知名品牌

诺不溪
（Knob Creek）

加拿大威士忌

香味特征

有些品牌偏清淡，有些偏醇厚，气味相当善变。

特点

- 至少入桶熟成3年。
- 装瓶时酒精度至少要有 40%。

年份

3—6 年
在新桶或旧桶中
熟成至少3年。

知名品牌

加拿大俱乐部
（Canadian Club）

爱尔兰威士忌

香味特征

轻柔，带有烤过的蜂蜜味。

特点

- 必须在爱尔兰本地蒸馏。
- 至少入桶熟成3年。
- 酒精度不能超过 47.4%。

年份

3—12 年

在波本桶或葡萄酒桶中熟成至少3年。

知名品牌

尊美醇

（Jameson）

品酒记录表

你是否有过这种体验：在享用美酒时欣喜若狂，却又因无法再次回味而黯然神伤？

品酒记录表的目的就是让你捕捉感动的刹那。

虽然编纂记录要花点时间，但却能帮助你延续品酒时的感动，使乐趣加倍。

初学者

除了感动，新手品酒还需要专注，所以不要再用复杂的表格让品酒变得更复杂，只要能立即记下喜欢或不喜欢的部分就好，例如“烟熏味很呛鼻”“入口柔和”，或“色泽清澈”。

不需要使用太拗口的词汇，以免事后连自己也搞不懂，记录尽量简明扼要。不需要受其他人影响，就算酒友说他闻到“煮熟的苹果或桃子香味”，但是你并没有闻到，那就不需要记录。

或者你可以准备一张简单的评分表，上面有1到10的数字让你圈选，或简单用星号的数量来算分数。

新手常见错误

- 只记录蒸馏厂的名字：事后可能会找不到威士忌的确切名字，因为每个蒸馏厂平均有10个以上的威士忌品牌。

• 下笔太快，字迹潦草：结果就是无法解读自己的鬼画符。

• 记录太慢：不是将不同的品牌混为一谈，就是忘个精光，一个字也写不出来。

• 没有记录买酒地点：下次想再买同一瓶酒，可能会是一场硬仗。

• 进行太快：品酒过程越慢越好，这样才能感受到更多香气，并详细记下感动。

• 没有复习先前的品酒记录：如果记录只是为了放着沾灰尘，还不如拿竹篮去打水。



新手的威士忌品饮记录表

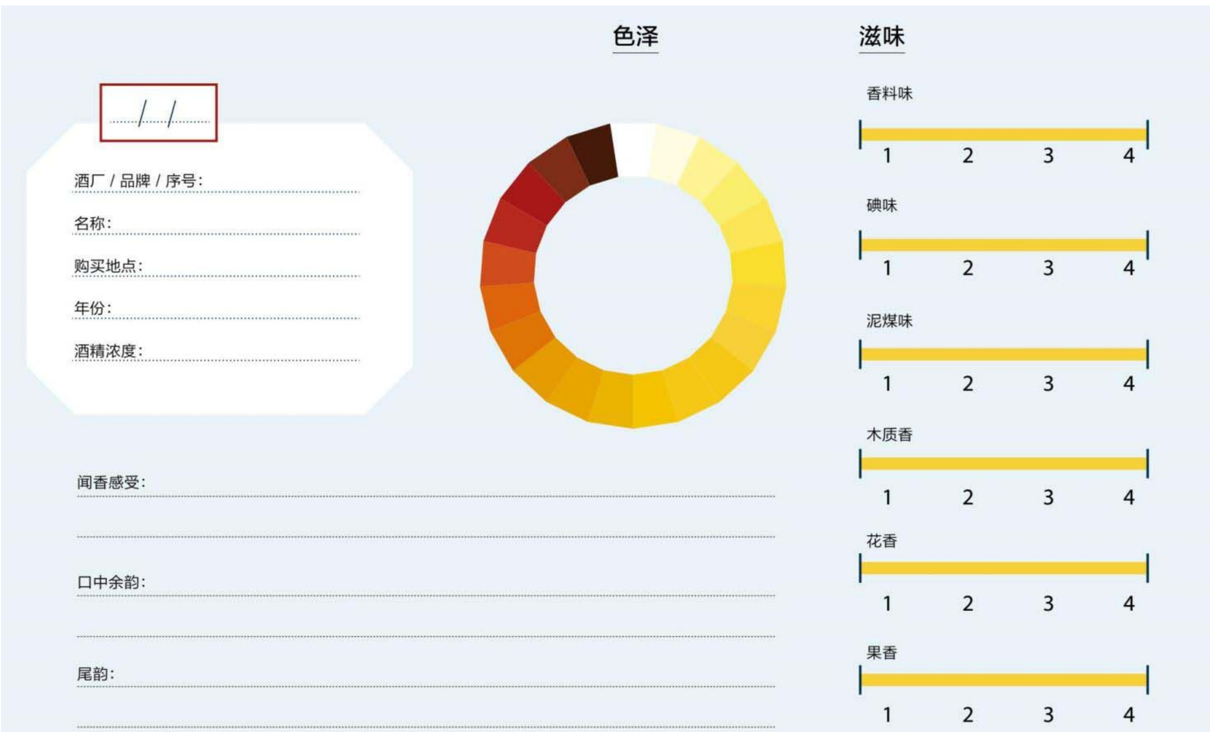
学会拥抱惊喜

同一瓶威士忌在不同时间品尝，可能会有不同的感受，所以不同时间的品酒记录表当然也不会完全相同。就算这样也不用紧张，

品酒时的心情还有你当时的状况，都会改变威士忌的滋味。别忘记品酒的初衷是尽情地探索杯中的威士忌，领略它所包含的一切美好。

进阶版

当你对品酒已经驾轻就熟时，就可以将记录做得巨细无遗。体会越深刻，记录也会加倍精彩。下列参考表格虽然简单，却已囊括所有的基本项目。



如何整理品酒记录表？

可以按照不同主题，仔细分门别类归档。

地区	威士忌种类	按照字母排序	按照年代排序	按照味道
	调和威士忌分一堆，单一麦芽威士忌分一堆。	单一麦芽威士忌按照蒸馏厂名称，调和威士忌按照品牌名称。	需要过人的记忆力，才能从中找到所需的资料。	很喜欢、有点喜欢、一点都不喜欢——依照个人喜好分类，方便你重温爱上威士忌的理由。

别忘了做一份摘要索引，方便查找。

高手版

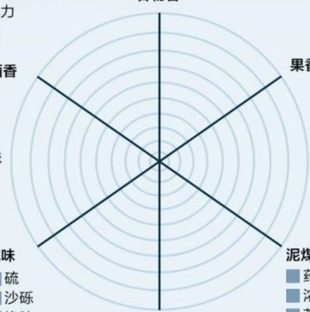
专业、精细程度几乎是科学宅男级的表格，如果你有提炼语言的癖好，肯定会分析得很开心。



闻香感受

前味的强度：　　/ IO　评语：

- 轻柔　- 烟熏　- 甘甜　- 雪莉酒　- 酸味



谷物香：蔬菜泥、麦芽、粥、酵母、面粉

果香：果干、煮熟水果、新鲜水果、柠檬酸、溶剂（去光水）

花香：香水、草地、树木、干草饲料

泥煤味：药水味、浓缩盐水、苔藓、熏烟

刺激气味：塑料、皮革、蜂蜜、烟草、奶油

硫味：硫、沙砾、橡胶、沉淀物

木质味：旧木头、新木头、烧烤、香料、香草

酒香：葡萄酒、酒精、天然甜葡萄酒、巧克力、坚果、油

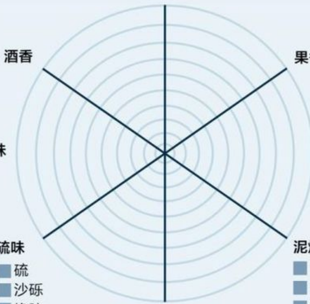
评语：

口中余韵

口感：咸、甜、酸、苦

质地：不甜、奶味、清淡、圆润、油腻

味蕾感受：油腻、丰富、干爽、均衡、单纯、复杂



谷物香：蔬菜泥、麦芽、粥、酵母、面粉

果香：果干、煮熟水果、新鲜水果、柠檬酸、溶剂（去光水）

花香：香水、草地、树木、干草饲料

泥煤味：药水味、浓缩盐水、苔藓、熏烟

刺激气味：塑料、皮革、蜂蜜、烟草、奶油

硫味：硫、沙砾、橡胶、沉淀物

木质味：旧木头、新木头、烧烤、香草、香料

酒香：葡萄酒、酒精、天然甜葡萄酒、巧克力、坚果、油 酒

评语：

尾韵

口中延续的酒香韵味

极短　短　一般　长　极长

鼻后嗅觉

- 不甜　- 麦芽味　- 烟熏味　- 浓烈　- 糖浆味　- 油腻

平衡：（描述闻香、入口以及尾韵之间的均衡度）

评语：

威廉·皮尔逊
（William Pearson，1761—1844）

美国除了波本威士忌，还有杰出的田纳西威士忌。这全都要归功于这个男人——昵称“比利”的威廉·皮尔逊。



故事要从他的母亲塔比莎·杰蔻克斯（Tabitha Jacoks）说起，她将以玉米为原料的家传威士忌秘方传给了皮尔逊。家传威士忌滋味绝妙的秘密，就是独一无二的过滤法——以枫木炭过滤酒液，并置于橡木桶中熟成。

如果这个秘方一直是不外传的家族食谱，那故事就说不下去了。有一天，皮尔逊的马被偷了，他气不过，于是买了把手枪，准备去跟小偷好好“讲道理”。一冲动成千古恨，他的行为无法被所属的贵格会接受，因而被逐出教会。

皮尔逊与妻儿流浪到浸信会的社区，但浸信会不准他酿造威士忌，于是他又跟教会发生冲突。他执意酿造威士忌，结果再一次被驱逐。后来他打算迁居至田纳西州，但妻子不愿继续跟随。两人离异后，四个年龄较大的孩子跟着他到了田纳西，留下四名幼儿跟着母亲。

皮尔逊在林奇堡（Lynchburg）附近安顿下来，成为众议员大卫·克拉克（Davy Crockett）的邻居。他将家传威士忌秘方卖给了一个名叫艾尔弗雷德·伊顿（Alfred Eaton）的男人，但对方只是纸上谈兵，并未真的动手酿造。这个男人后来将秘方转卖给一家蒸馏厂，就是今日举世闻名的杰克丹尼（Jack Daniel’s），这种特殊的过滤法也因此被发扬光大。

品酒会尾声

你已经近距离观察、嗅闻过威士忌，鼻子伸进杯中闻香气，喝过美酒也再三回味……

品酒会已经接近尾声，然而酒杯空了不代表就可以立刻上床睡觉噢！

与酒友交换心得

本书一直不厌其烦地再三强调：品酒是分享的时刻。品酒会的尾声正好可以交换彼此对于威士忌的感想，分享自己偏好哪一瓶酒以及喜欢的原因。可以拍照存档，这样以后寻找一见钟情的威士忌就容易多了。



最后再闻一次空酒杯

这倒是个不用马上洗杯子的好借口！此时杯底残存的威士忌虽然有点干涸，但仍然散发着香气，若将其弃置一旁就太可惜了。即使品酒过后几个小时，还是可以闻到残存的香气。全世界泥煤味最重的泥煤怪兽威士忌留在杯底的酒渍，经过数月仍隐隐含香——这绝对没有夸张！



如何清洗酒杯？

有些人会建议你用热水清洗，以免肥皂味沾附在酒杯上。然而这样做有个问题，就是洗得不够干净，长期下来容易在杯上残留油脂和污渍。

最好的方式是用手洗杯子，可以加一点清洁剂，但一定要非常仔细地冲干净。然后用干净的布将杯子擦干，避免留下水渍。别用潮湿的桌巾来擦杯子，不然日后会留下霉味。

杯子如何收纳?

将杯子放在橱柜里，头朝上摆放。杯口朝下、底朝上的话，可能会套住橱柜的气味，下次品酒就泡汤了。也不要将杯子放在纸箱中，这么做同样会让杯子带有怪味。



仔细存放品酒记录表

“我累了，晚点再说吧！”这是每个人都会用的借口，也是最容易把一切都搞混的做法。所以，打起精神来吧，收纳尽可能以轻松拿取为原则，只要每次收好，就不怕下次找不到了。



酒厂 / 品牌 / 序号：
名称：
购买地点：
我喜爱的：
我不爱的：
评分： / 10

酒厂 / 品牌 / 序号：
名称：
购买地点：
我喜爱的：
我不爱的：
评分： / 10

酒厂 / 品牌 / 序号：
名称：
购买地点：
我喜爱的：
我不爱的：
评分： / 10

确认威士忌库存

检查每个酒瓶内还剩下多少威士忌，确保下一次品酒不会没酒喝。如果剩下不到三分之一，就把酒瓶往前放，以便尽快喝完。不然就换到比较小的瓶子里，尽量避免酒液接触空气。



喝一升的水

品酒之后喝的水总是特别平淡无味，而你通常还会再三回味威士忌留在嘴里的香醇。不过，多喝水总是有好处的，喝下大量的水能让你避免头痛以及宿醉的各种后遗症。



准备下次品酒会

经历了一次宾主尽欢的品酒会之后，通过分享意见，可以事先安排下次希望品尝的威士忌种类。你可以借用帝亚吉欧的图表，找出相对应或对立的威士忌。



搭出租车回家！

酒后开车……通常不会有太好的下场！而且让别人接送总是比较惬意，你可以在车上继续回味苏格兰、美国或日本的威士忌。



预防及缓解宿醉

每次品酒，一定会有人问这个问题：“怎样才能不宿醉？”头痛、恶心、疲倦、腹痛、抽筋……

都是宿醉的经典后遗症。为什么会变成这样呢?

因为酒精虽然是液体，却会让你的身体脱水！



01 品酒进行到一半，趁着空档喝杯水

毫无疑问，这是预防（当晚或隔天）宿醉的最佳办法，可以缓解酒精引起的脱水。



02 当晚睡觉前喝一升的水

即使在品酒的空档已经喝了水，睡前还是要喝水，补充身体的水分。床边最好摆一瓶水，因为睡前喝酒会让人睡得比较浅。



03 翌日早晨补充维生素和锌

补充果蔬不但有益健康，还能补充为了分解酒精而消耗的维生素。如果你嗜吃生蚝，它的锌能让你迅速恢复元气。萝卜则能让你最好的朋友——肝脏再度打起精神，努力工作！

乔治爷爷的解宿醉秘方

自制的新鲜果汁不仅富含维生素A和维生素C，还有矿物质和水。在果汁机里放入：

·剥皮柳橙1个

·青柠1/2个

·削皮奇异果1个

·哈密瓜1/2个或西瓜1/4个

·香蕉1/2根

·小黄瓜1/2根

打成果汁，倒入大杯子，再加点冰块即可享用。

塞尔日·甘斯布的宿醉秘方

法国音乐教父塞尔日·甘斯布（Serge Gainsbourg）是烈酒的重度爱好者，传说他缓解宿醉的秘方是一杯血腥玛丽——一种以伏特加为基酒的知名鸡尾酒。

做法并不难，在一个大杯子里放入三分之一的伏特加、三分之二的西红柿汁、一些柠檬汁和几滴塔巴斯科辣椒酱（Tabasco），就完成了。





04 翌日一整天持续补充水分

如果水喝腻了，试着换喝汤或花草茶饮，但不建议喝咖啡。吃的方面，请优先选择富含维生素的食物，例如香蕉或柳橙。万一肚子痛怎么办？可以喝一杯加了一小匙小苏打粉的水。



05 翌日晚上（针对勇气可嘉的人）

正所谓以毒攻毒，跟朋友相约吃饭时可以喝几杯餐前酒。不过当心，不要喝到隔天症状又卷土重来……

日本人解宿醉的方法

如果你在日本喝醉了，人们可能会推荐你喝一杯加了姜黄的饮料。姜黄在西方通常作为香料，被认为有抗氧化与消炎的功效。若是心血来潮，你也可以试试日本的几种神奇解酒药，有西瓜口味、甘草口味，甚至有蛤蜊口味！

威士忌俱乐部

虽然品酒俱乐部的形象通常与穿着苏格兰短裙的谆谆长者分不开，但不失为一个能进修威士忌学问的好地方。

如何选择合拍的威士忌俱乐部?



·根据会员的情况：选择威士忌俱乐部不仅要考虑距离远近和交通问题，而且要打听会员的情况，询问是否接受新手入会等，以免一开始兴致勃勃，却在参加第一场品酒会后就倒尽胃口，忙不迭抽身退会。

·根据品酒会推荐的酒单：有些俱乐部的特色是品酒时只挑选少见的威士忌。极端一点的俱乐部甚至只喝俱乐部自己装瓶的威士忌，偶尔还有库存可以出售。

乔治爷爷小建议：国际烈酒大展（Whisky Live）

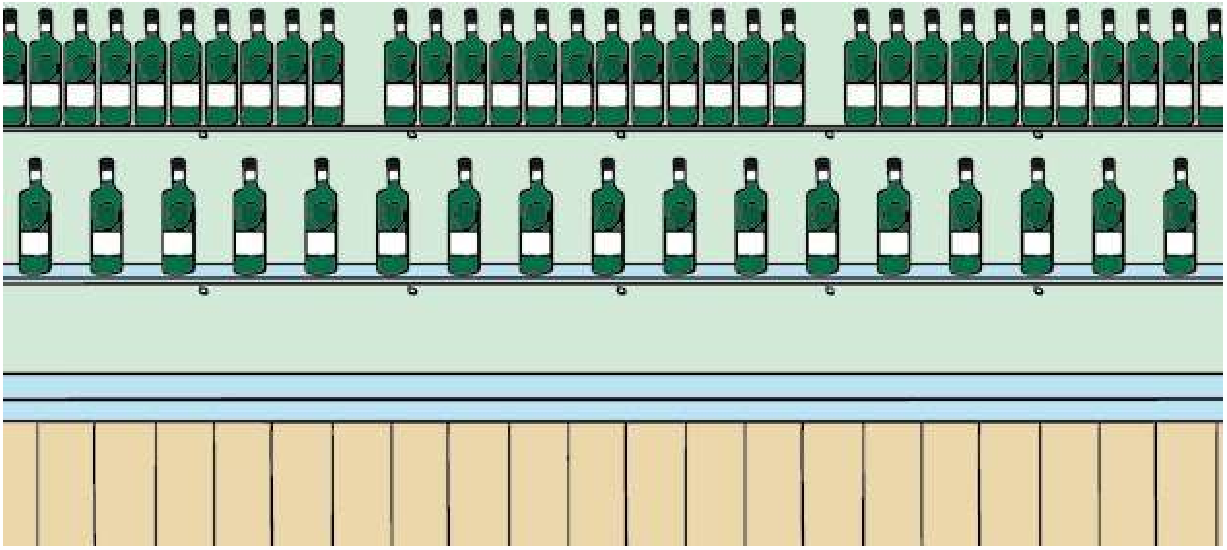
这个展览已连续举办13年，是全球规模最大的烈酒展，在上海、纽约、巴黎、伦敦等各大城市都有举办，聚集超过160个烈酒品牌，从波本威士忌到限量版威士忌应有尽有。展览活动包括品酒、大师教学和鸡尾酒教学，是威士忌爱好者绝对不能错过的盛会！

乔治爷爷说故事：威士忌阿哥哥（Whisky a Go Go）

这里介绍的不是品酒俱乐部，而是一家位于西好莱坞的夜店，于1964年开业，店名取自巴黎的一家同名舞厅。第二次世界大战后，美国海军时常聚集在巴黎的威士忌阿哥哥饮酒作乐，后来更把这股风气带回美国加利福尼亚州。滚石乐队的畅销单曲Going to a Go-Go就是指这家夜店。吉姆·莫里森（Jim Morrison）及其大门乐队（The Doors）都曾在此登台表演。然而树大招风，警察上门，以误导年轻人为由，要求夜店改名……如今夜店仍在，但早已风光不再了。

苏格兰麦芽威士忌协会（Scotch Malt Whisky Society）

全球最大的威士忌爱好者俱乐部，1983年于爱丁堡成立，世界各地的成员超过3万名。俱乐部提供的佳酿几乎囊括苏格兰每一个蒸馏厂。协会的选酒行家在品酒会结束后，会直接向蒸馏厂购买整桶原酒，自行装瓶并贴上“苏格兰麦芽威士忌协会”的酒标，只出售给会员。协会曾历经几次资金困难，最后由格兰杰收购，再转卖给私人投资集团。原本入会制度为推荐制，但近年来改用较为弹性开放的制度，缴纳会费100欧元即可入会。



私人威士忌协会（Private Whisky Society）

这家专门提供家中品饮服务的俱乐部，为法国威士忌界带来了新气象，主要的服务项目有两种：

·让你在家即能收到试喝威士忌（五个迷你瓶），你可以参考网络信息或品酒评鉴书籍的建议，在家从容自在地进行一个人的品酒会。

·如果你希望与好友一同品酒，协会将派遣经验丰富的“教练”协助你在家举办品酒会。私人威士忌协会让品酒变得更平易近人，也能让你像大师般独当一面，甚至成立自己的品酒俱乐部！



No.3 

选购威士忌有窍门

如何选购一瓶适合自己的威士忌？面对琳琅满目的品牌与五花八门的指南，你已经方寸大乱了吧？只要照着本章给出的几个标准，拟定策略，用不着解除银行的定期存款，你就能轻而易举地打造人人艳羡的私人酒柜。

什么场合喝什么威士忌

享用威士忌的时机与场合，必定会左右你对威士忌的渴望。以下列举一些假设情境，顺便推荐几条选择威士忌的基本原则。

夜店狂欢买醉

绝对不要在这里浪费苏格兰单一麦芽威士忌，那样还不如来杯所谓的“解渴威士忌”，也就是肯塔基的波本威士忌或苏格兰调和威士忌，加入冰块一起享用。在这个情境下，重要的是价格，而不是品牌。因为你会将注意力集中在周遭的人、事、物上，忽略来自手中酒杯的芳香。



调杯鸡尾酒展手艺

快将错误观念抛诸脑后，绝不要用低廉的威士忌来调酒。原料不好，调出来的饮料当然也会很可怕。但你也别随便拿一瓶威士忌就来调酒，泥煤味太重的威士忌必会抢去其他配角的风采，甜味太重的威士忌则会失去味觉上的平衡。你可以使用苏格兰或日本的调和威士忌，美国的美格威士忌，或是美国的裸麦威士忌，预算拿捏在一瓶30—40欧元之间。



下班小酌消除疲劳

每个人都有钟情的威士忌，然而随着消费市场扩张，选择变多，见异思迁的机会大增。尤其是当喜爱的威士忌价格飙涨或已成绝响，也只能见异思迁。面对这个问题，有以下两个解决办法：

• 一瓶可以加冰块的波本威士忌。

• 一瓶苏格兰无年份威士忌（NAS）：至少不会像年份威士忌一样越来越少，甚至绝版。



餐前酒、佐餐酒、餐后酒

威士忌长久以来被流放到餐前酒的绝境，如今扳回一城。除了当餐前开胃酒，威士忌也很适合佐餐，其高酒精度还可以作为饭后消化酒。如果你喜爱抽雪茄，除了可以来杯众所皆知的朗姆酒，威士忌也一定是绝配。

和讨厌的人同桌

你有三种选择：第一，在毫无提醒时，给他倒一杯原桶强度65%的威士忌，超高的酒精度一定会让他眼角不争气地流下眼泪。不过，若他是威士忌行家，可能会适得其反。第二，给他一杯印度威士忌。印度当然有很棒的威士忌，但这里建议的是那种糖水酿的劣质烈酒。第三，到超市挑一瓶15欧元以下的威士忌，低于这个价格门槛的好喝的威士忌，真的打着灯笼都找不到！



讨好枕边人的父母

你可以选一瓶异国风情威士忌，例如坦桑尼亚、冰岛、瑞典，保证让他们感觉新奇，宛若一秒飞到地球的另一端。你也可以从他们最爱的品牌中找一瓶限定版或限量版威士忌，不过这样你就得辛苦点，走访各大威士忌专卖店，浏览各大威士忌网站，甚至到各大拍卖会碰碰运气了。

如果你没有打算跟岳父岳母大人搞好关系，那么请参考上一则建议。



缅怀美好假期

你渴望航行远游，重觅当年阳光下那杯餐前酒的滋味。那么你是到哪里度假呢？如果是在法国，恭喜你，法国很多地区（布列塔尼、诺曼底、洛林、香槟区……）都有蒸馏厂。若是运气好，你去威士忌大国（英国、美国、日本）旅游，很容易就能重温当年的滋味。若是到其他国家，挑几瓶异国威士忌也是可以凑合的。



解读威士忌酒标

和你以为的正好相反，选购威士忌时需要详细参阅的并不是外盒包装上的文字。

威士忌瓶身上的酒标，才是你必须巨细无遗地研读的唯一参考数据。

特例：美国波本威士忌

通常以美制的酒精纯度（proof）来标示。换算方法很简单，1proof等于0.5%vol.，所以酒精含量为86proof的酒，酒精度为43%vol.。

选择性信息法定必要信息



无年份威士忌当道

如果你的威士忌包装上没有标示年份，并不是印错了，而是一瓶“无年份威士忌”。这表示威士忌不想透露它的芳龄。原因何在？随着全球威士忌销量激增，窖藏的陈年美酒逐渐销售殆尽，迫使蒸馏厂不得不将新威士忌与老威士忌调和在一起。然而瓶身上必须标注瓶中最新威士忌的年份，假设是5年好了。这样一来就变得有点可惜，因为也许瓶子里有80%是更久远的威士忌。年份威士忌似乎成了奢侈品，无年份威士忌也就成了市场常态。这促使蒸馏厂另辟蹊径，聘用酿酒与熟成方面的专家来为酒厂的不凡佳酿背书。无年份威士忌会比年份威士忌逊色吗？那可不一定！苏格兰艾拉岛和日本有几款无年份威士忌，表现甚至比同年份的威士忌更出色。当然，这得取决于蒸馏厂的技术了。

酒标上的常见信息



01 原桶强度（cask strength）

表示威士忌装瓶时并未加水稀释，酒精含量超过50%，而且通常会标明原桶的桶号。

02 小批次生产（small batch）

挑选出数个熟成期的酒桶（两个、三个到十多个都有可能），调和成限量威士忌，目的是彰显每一批威士忌的独特性。这种做法在美国相当普遍。

03 单桶（single cask）

表示这瓶威士忌是从单桶装瓶，通常会详细标明原桶的桶号及装瓶日期。

04 自然色泽（natural color）

表示未添加任何色素，是纯粹的木桶色泽。

05 过桶（finish）

若标示finish或double字样，表示威士忌熟成结束后又换桶熟成（例如雪莉桶或波本桶），以添加不同桶型的风味。

06 首次装填桶（first fill）

表示使用首次装填的波本桶或雪莉桶熟成，得到的威士忌香气较重，颜色也较深（通常也较贵，尤其是雪莉桶）。

何处选购威士忌?

买威士忌不难，难的是买到物美价廉的威士忌。

超市寻宝

通常卖场里会有一柜满到掉出来的威士忌，虽然绝大部分是不出名的调和威士忌，但也有价格相当有竞争力的精彩品种。有研究指出，若丈夫在推车里放了一瓶威士忌取悦自己，那么妻子就会理直气壮地买另一样东西来取悦自己。所以各大超市的销售策略，就是降低威士忌的售价。

威士忌集市

与葡萄酒集市同理，超市也会举办烈酒集市，而威士忌当然是主角。虽然会有折扣，但还是要小心，别闭着眼睛乱买。这种集市通常是营销导向，产品质量并非重点。



网海漫游

网上什么都买得到，当然也包括威士忌。从难以入喉的劣质威士忌，到稀罕的名贵佳酿，应有尽有。如果你不赶时间，网络就是最佳酒窖，甚至有机会找到市面上几乎销声匿迹的威士忌。

推荐网站

CDISCOUNT.FR

别期待会有良心推荐，不过在这里可以找到价格优惠的威士忌（有些甚至比市售便宜三成）和稀有威士忌。

UISUKI.COM

包罗万象、任君挑选的日本威士忌网站，而且只有日本威士忌。网站上不只提供非常实用的选酒建议，也有不少旅游信息。

WHISKY.FR

威士忌之家（Maison du Whisky）的官网，可说是目前信息最全的威士忌法文网站，站内的搜索引擎还能设定喜好来帮你挑酒。



行家专卖店

术业有专攻的店主往往能扭转你对威士忌的看法。他专注于威士忌的热情与知识，不仅能让你对威士忌的认知更完整，甚至能带你一步一步地深入不可思议的威士忌世界。

如何分辨有良心的店主?

光靠看当然很难辨别，但从以下几个关键点可以知道眼前这位是否有真材实料。



01

好的店主会这样问你：

- 是要自己喝还是送人？
- 送礼的对象喜欢泥煤味吗？
- 你的预算大约一瓶多少钱？

02

通常店内会备有几瓶已开瓶的威士忌供品尝。如果要确定选购的威士忌是否符合自己的口味，还有什么比试饮更好的方式？

03

他会热情十足地与你谈论威士忌或蒸馏厂。真正了解产品的人，一定会很乐意与你分享产品的独特之处。

04

他会双眼发亮地跟你分享品酒经验，但绝不会强迫你购买威士忌。

店面大小很重要吗？

很多专卖店内的陈列酒架一个比一个大，可供选择的威士忌品种多如牛毛。但与其找一个以量取胜的专卖店，不如先考虑量少质精、售有多款风格迥异的威士忌的小型专卖店。

打造个人酒柜

收藏威士忌除了要符合自己的口味，当然也要斟酌钱包。

不管选购哪一款酒，最好都能试饮一番再出手，以免买回家之后又后悔。

拟定计划

别紧张，买酒不需要足智多谋，只要合情合理即可。你可以有两个方向：一是了解自己的喜好，选购与你钟情的威士忌风味相似的产品，来充实你的收藏。最简单的做法就是去熟悉的专卖店，请店主给些参考数据或建议。

二是若你想收集各式各样的代表性威士忌，可依照右列分类选项：

- 斯佩塞区经典款
- 泥煤威士忌
- 雪莉桶威士忌
- 波本威士忌
- 其他产地的威士忌（例如印度或澳大利亚）



超市扫货

超市不会给你深思熟虑的建议，也不可能让你试喝再购买，当然也没有太多稀奇的酒款。架上有的是几瓶物美价廉的威士忌，等待伯乐赏识。如果你是新手，可以参考以下几个推荐酒款。



单一麦芽威士忌 | 调和威士忌

拉弗格10年 格兰菲迪12年 亚伯乐12年 泰斯卡10年 | 尊尼获加黑标 百龄坛17年

酒窖请教

想买到不错的威士忌，真的不需要解除银行定期存款，但要有平均一瓶50欧元的预算，例如格兰多纳（Glendronach）12年、本诺曼克（Benromach）10年，或是拉弗格四分之一桶威士忌（Lahroaig Quarter cask）。

用来调酒的威士忌

别忘了准备一瓶适合调酒的威士忌，避免把自己喜欢的天价单一麦芽威士忌倒进雪克杯里……即使是调酒，还是要挑一瓶不错的

威士忌，这时候来瓶波本或调和威士忌就绰绰有余了。

酒柜里的噩梦

每个人的酒柜里都会有一瓶不怎么好喝的威士忌，可能是朋友送的，也可能是自己某次的失策。总之，一想到要喝这瓶威士忌，就会让你起鸡皮疙瘩。有一个办法可以让这瓶原本该被丢到垃圾桶的威士忌起死回生，就是用来研发你独门的调和威士忌。

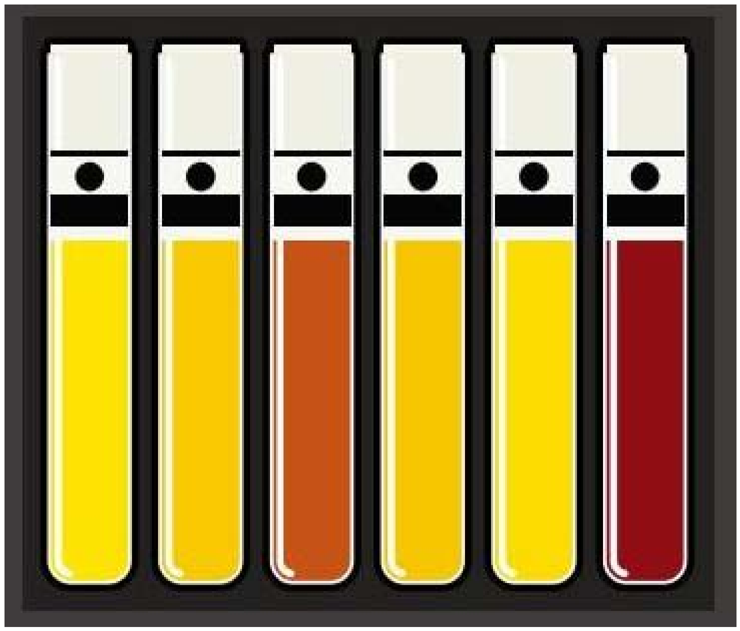
不过千万要注意，在你能够向朋友展示前，通常要经历至少两次的失败。这项实验没有万无一失的成功概率可以依循，完全要靠你自己的味觉。

请遵循以下四个关键步骤：



威士忌试饮套装

钱包不够鼓，又希望能在出手购买前确认是否符合自己的口味？有一个好方法：买一套试管装威士忌（一支试管大约是两杯的量）。很多品牌都开始进入这块市场，因为这种试饮套装是一种寻找天作之合威士忌的快捷方式。



如何存放威士忌?

和所有酒精饮品一样，存放威士忌也有一些特定规则。

只要切实遵守这些原则，你啜饮的每一口威士忌都会更加香醇醉人。

存放威士忌跟存放葡萄酒一样吗?

你可以把威士忌跟葡萄酒一样平放，效果应该没什么差别。我们都知道存放葡萄酒最好让它躺平，甚至在适当的温度下保存一段时间，美酒会变得更香醇。然而一旦开瓶，葡萄酒在24小时内就呜呼哀哉了。威士忌则完全不是这么一回事儿，你入手的威士忌已经是完全成熟的成品，15年份就会一直是15年份，并不会因为你将它存放在酒柜里10年就变成25年份。

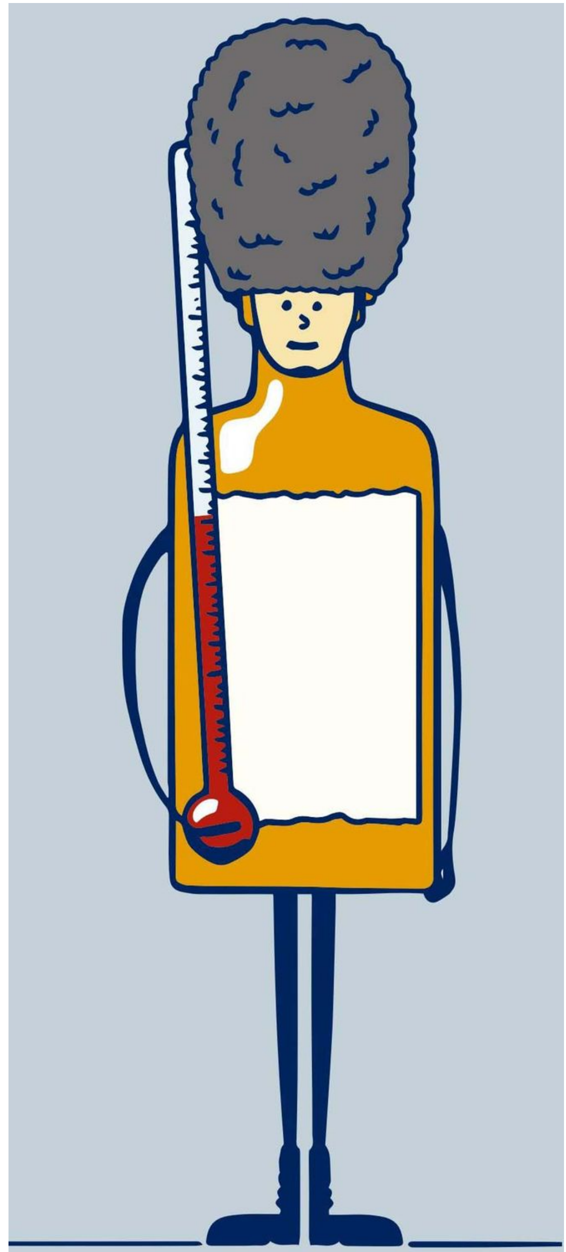
温度控制

存放威士忌不需要特别的酒窖，不论是已开瓶还是未开瓶的威士忌，存放在大约20℃的室温里就很完美了（前提是环境温度不会剧烈变化）。

时间长短

如果你的威士忌未开封，存放环境也很适当，那你至少十来年可以高枕无忧。要小心的是，威士忌也可能会有软木瓶塞腐坏的问题。尤其是酒精度超过60%的烈酒，软木塞更容易憔悴干枯。

若是已开瓶的威士忌，建议你每隔一段时间就查看一下软木塞的状态。万一软木塞断裂，碎片会掉进酒瓶里，这下可就麻烦了。若你觉得有必要，可将空威士忌瓶的软木塞留下来替换。



开瓶之后如何保存?

开封后，空气会进入酒瓶，接触威士忌酒体，引发氧化作用让酒产生变化。瓶中的空气越多，氧化作用就越强。如果你的威士忌只剩下三分之一，最好在一年之内喝完，不然就把剩下的酒换到较小的瓶子里（别忘了在瓶身贴上原本威士忌的信息）。

躺着还是站着?



无论是已开瓶还是未开瓶，永远让你的威士忌立正站好！不然酒体会接触到软木塞，高浓度的酒精会将其慢慢腐蚀。最糟的是有可能沾染上软木塞味，这是不惜任何代价都要避免的事情。

威士忌需要关灯睡觉？

官方销售的威士忌大都装在圆筒或长方形盒里，除了营销考虑（漂亮包装总是比较赏心悦目），主要也是为了避免威士忌受到光线摧残。如果你买的威士忌没有任何包装外盒，最好将它收藏在不见天日的柜子里面。处于黑暗中的威士忌，才能避免酒香及酒色变质。

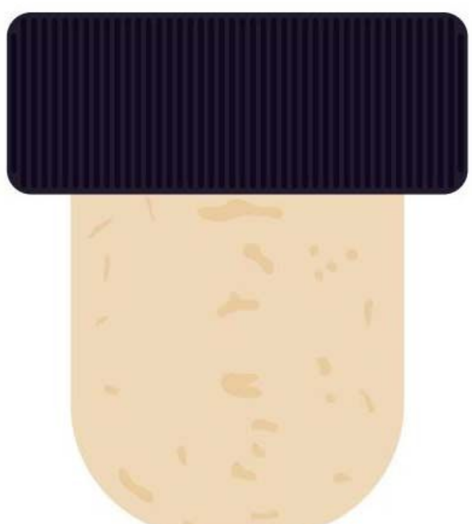
瓶塞的功能

瓶塞当然是用来塞酒瓶的——这样说没错，但只说对了一部分，软木塞其实还有更多让人意外的功用哦！

葡萄酒VS威士忌

对于葡萄酒来说，将酒瓶躺平存放可以让瓶塞保持湿润，这一点非常重要。瓶塞浸满葡萄酒之后会膨胀，有助于维持酒瓶密封的状态。跟传说相反，葡萄酒并不需要呼吸，一旦开瓶之后，瓶塞也就功成身退，毫无用武之地了。

威士忌的瓶塞则必须耐得住高达40%甚至60%的酒精浓度。就算酒瓶开封后，瓶塞还得经得起数十年的考验。努力塞紧酒瓶，避免酒体蒸发，不然你就只能等着流泪了……



威士忌有瓶塞味怎么办?

你以为只有葡萄酒才会有软木塞的怪味吗?威士忌也有可能会沾上软木塞味，只是这种情况比较少见。若是不幸发生这种情况，用鼻子嗅闻即可察觉，而且入口后怪味更明显，类似腐烂的榛果或潮湿的纸箱，甚至有的瓶塞还会长霉……开瓶时如果发现有怪味，请保持冷静，只要将酒带回当初购买的店面，让他们闻一下，他们通常会给你更换一瓶新的威士忌。



瓶塞断掉怎么办?

打开存放数年的威士忌时，若是施力不均，或是噩运缠身，一个不小心就会酿成悲剧……所以最好在家里放一套救急工具，以免将威士忌瓶塞扯断时一筹莫展。

• 一个完全清洗干净的威士忌空瓶，还有状况良好的瓶塞（不要太干燥，也不要太潮湿）。

• 一个小滤网，用来过滤可能产生的软木塞碎片。

• 一个葡萄酒开瓶器，用来拔除卡在瓶口的断裂软木塞。

采用正确的姿势，垂直拔除瓶塞，不要斜斜地拉。若是在瓶塞与瓶身之间交互施力，会让瓶塞更容易断裂。



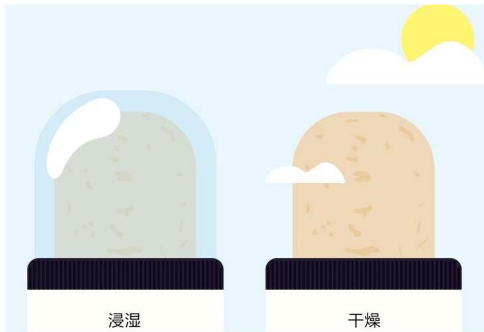
酒瓶永远立正站好

将威士忌平放似乎是个不错的主意，这样软木塞不会太干燥，开瓶时就不会断裂……其实这是最糟糕的主意！威士忌的酒精度太高了，烈酒有可能大肆“吞噬”软木塞，造成威士忌的风味变质。



软木塞需要沾湿吗？

有些专家会建议定时转一下瓶子，让软木塞保持湿润。不过并不是所有人都同意这个做法，因为会有软木塞屑掉入酒液里的风险，更糟的是会让软木塞变得更脆弱。你当然可以挑战，但是内心要够坚强！



封蜡瓶塞的威士忌

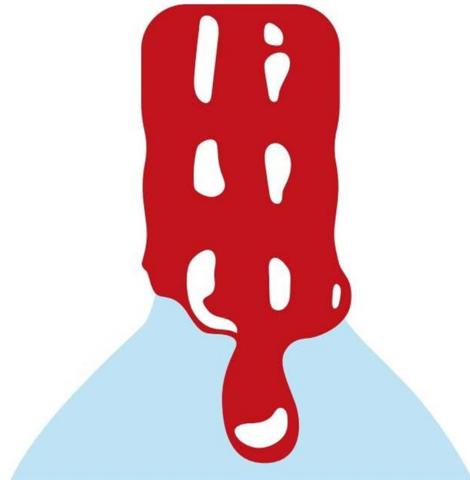
总有一天，你会与封蜡的软木塞相遇。封蜡瓶塞看起来不仅美观，而且有气质，不过如果你没有两把刷子，它还真不是普通的难开！来，教你一个得心应手的方法：

1. 用葡萄酒开瓶器戳穿封蜡。

2. 将软木塞拔出一半。

3. 用小刀将蜡仔细刮除。如果这个步骤草草了事，到时你会发现威士忌里面多了很多蜡屑。

4. 将软木塞完全拔出。不要犯了菜鸟的错误，千万别一开心就顺手把软木塞丢进垃圾桶，记得留下来塞回你珍贵的酒瓶里。



爱尔兰软木塞

软木塞的英文是cork，而Cork其实是一位爱尔兰伯爵的名字，他建立了爱尔兰最重要的威士忌蒸馏厂，也就是烈酒年产量超过1900万升的米德尔顿（Midleton）蒸馏厂。来自米德尔顿的知名威士忌品牌包括尊美醇、帕蒂（Paddy）以及图拉多（Tullamore Dew）。

当心营销陷阱

酿造威士忌的故事不仅诉说着酿酒的本事，仿佛也能让酒多一层风味。然而跟威士忌一起销售的还有一些无伤大雅的江湖骗术，自己多留心便是。

当心过于动人的故事

编故事是种艺术，也是一种高超的技巧。许多威士忌品牌酷爱编造动人的故事，来刺激消费者的购买欲。法国于1991年通过的“艾凡法规”，对于酒类产品的营销广告有严格的限制，反而使法国品牌更热衷于阐述迷人的故事。然而美丽的故事不代表威士忌也一样美丽。

明星光环加持

各大蒸馏厂无不竭心尽力，运用各种策略来使消费者相信他们的威士忌无人能出其右，例如请退休英国足球明星来代言威士忌，或是宣称知名政治家最爱喝哪一款威士忌，期望能成为流行的标杆。不要被轻易影响了，还是相信自己的味蕾最实在。

天花乱坠的酒标

某些威士忌品牌对于自卖自夸一点也不吝啬，诸如卓越不凡、奇珍、至高无上、极致纯粹……只是很不巧，这些威士忌喝起来和形容的似乎还差了一大截。

媲美高级定制服的包装礼盒

烈酒品牌最常用的营销手段之一就是包装。礼盒实际上具有阻绝光线的作用，然而蒸馏厂逢年过节总是不断出奇制胜，设计新的包装花招，父亲节、圣诞节、酒厂周年庆，每一个都是包装的好日子！除非你是酒盒收集狂，否则还是再考虑一下吧。



艾凡法规

法国于1991年通过的“艾凡法规”，主旨在于规范烟酒广告，期望能有效降低酗酒和吸烟的比例。具体内容如下：

·禁止在青少年刊物刊登烟酒广告。

·星期三整日以及其他日下午5点至午夜12点的时段，禁止在广播节目播放烟酒广告。

·禁止在电影院和电视台播放烟酒广告。

·禁止向未成年人发放任何提及或宣传酒精饮料的文件及物品。

·禁止在任何运动机构贩卖、发放或介绍酒精饮料（举行运动相关活动时，可另外申请设置饮料区）。

威士忌圣经

随着市场扩大，威士忌评鉴指南有如雨后春笋般越来越多。阅读这些书籍不失为擦亮眼睛的好办法，也能认识一下新上市的威士忌。

不过这类评鉴指南通常有个毛病，就是评鉴过程不够透明，而且通常都只有一位人士的意见。所以不难见到这样的情况：某种威士忌在甲书中被奉为圭臬，在乙书中却敬陪末座。再次提醒大家，唯有亲身试喝，才能实际了解这款威士忌适不适合你。

目前最具争议性的评鉴指南是吉姆·莫瑞（Jim Murray）撰写的《威士忌圣经》（*Whisky Bible*）。在2016年的版本中，苏格兰威士忌甚至没有进入前五强。

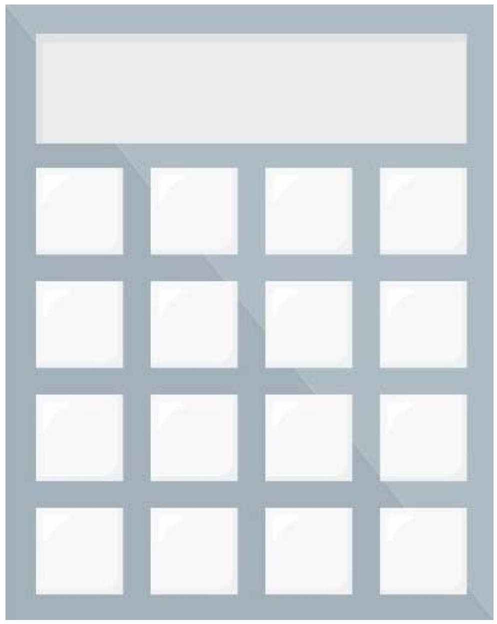
世界最佳威士忌的得奖者

各大媒体几乎每个月都会不断地用最新的威士忌排行榜来轰炸消费者，不停地告诉我们世界上最好喝的威士忌来自哪一个或哪几个国家。但排名真的有这么重要吗?

诚心建议，得奖报道仅供参考。今天杂志还在吹捧哪一款威士忌，下星期就会出现另一篇文章赞美新款威士忌。此外，酒商只在意排行榜的新闻是否在媒体占据足够的版面，重点是旁边挂上的那一串威士忌广告。这下你心知肚明了吧?

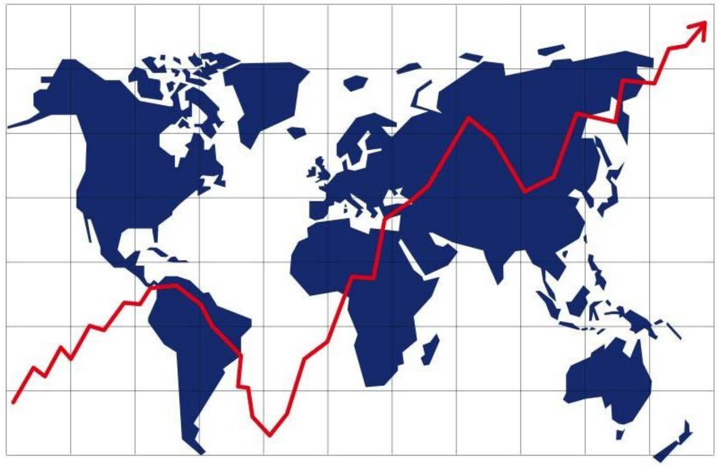
威士忌的价格

小小一张白色售价贴纸，其背后代表的意义比你想象的更复杂。



威士忌的售价是如何决定的?

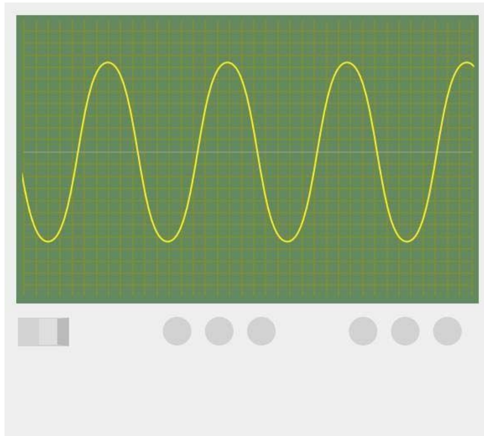
威士忌要课征烟酒特别税。这种税属于间接税，不直接向纳税人收取，而是反映在烟酒的售价上。烟酒税的计算方式不以商品价值为基准，而是以数量。就烈酒来说，酒精含量越高，烟酒税就越高。以法国为例，2016年，威士忌的烟酒税是每升每一度酒精征收0.173756欧元，酒类的社会保险税是每升每一度酒精征收0.05579欧元。所以一瓶0.7升、酒精度40%的威士忌，税金等于4.86欧元（0.7×40×0.173756）加上1.56欧元（0.7×40×0.05579），也就是6.42欧元。另外还要加上20%的消费税！



投资威士忌可行吗?

威士忌跟众多美好的事物一样，年份越久，价值越不菲。值得快准狠出手投资的，当然是珍稀的威士忌。若能锻炼出一点眼光，赌注就能值回票价。十余年前以300欧元入手的威士忌，今天很可能价值8000欧元。

威士忌的投资回报率年平均为10%—15%，而且没有下滑的趋势。有一票玩家把目标锁定在限量版威士忌上，例如庆祝凯特王妃与威廉王子结婚的限量版麦卡伦（Macallan）威士忌，经一再收购转手，如今价格是当初上市时的20倍。当然还有名副其实的收藏家，以建立丰富齐全的威士忌收藏为乐，为下一代保留了威士忌的历史见证。



价格参考制度

如果威士忌也能有一本权威的估价刊物，那就太完美了。不过很遗憾，并没有这样的好东西。想要比较威士忌的价格，只有不辞辛劳地拜访各大论坛，切记要多方参考、细心确认。有些投机者会用低价买下你的威士忌，然后再高价卖出，从中大捞一笔！

乔治爷爷的小建议

到爷爷家去翻箱倒柜吧，说不定真能翻出值得传家的宝贝。若寻获几瓶未开封的睡美人威士忌，很有可能价值连城。不论自己收藏还是高价卖出，都是人生一大乐事！



如何转售威士忌?

可以通过专业的拍卖网站，或是专门讨论威士忌的论坛、脸书等社群网站。名气最响亮的一个威士忌转售网站是whiskyauction.com，网站会抽取约20%的手续费。买卖威士忌别忘了加上运送费用。



威士忌究竟贵在哪里？

很简单，质量是第一要素，第二个要素则是珍奇稀罕的程度。威士忌数量越少，它的行情就越一飞冲天。某些稀有版本的10年威士忌不仅在市场上很难找到，其价格也早已追上那些超过30年的威士忌。



步步高升的价格

近几年想用30欧元买到一瓶佳酿，实在是可遇不可求。一方面因为消费需求有增无减，导致价格居高不下；另一方面则是80年代与90年代的威士忌低潮期，使不计其数的蒸馏厂倒闭。这些酒厂将酒窖中为数不少的库存清仓拍卖，点燃抢购风潮。时至今日，一瓶优质威士忌的价格是40—70欧元。

No.4

威士忌也能上餐桌

威士忌一旦上了餐桌，势必会和你成为莫逆之交。然而与葡萄酒一样，稍微出现不如人意的味道，就有可能搞砸一切。这就是本章存在的目的，只要听从这些建议，你也能成为巧搭佳肴与佳酿的高手，给你的晚宴嘉宾带来连连惊喜。

晚餐来杯威士忌

法国人喝葡萄酒佐餐是家常便饭，所以威士忌通常不会是餐酒的首选。

然而威士忌的香气完整又丰富，完全可以胜任佐餐的重任，为饕餮盛宴增味添香。

佳肴与威士忌的搭配诀窍

烈酒（酒精度40%以上）入口馨香繁复，与佳肴相得益彰的概率和融合速度更胜葡萄酒。举例来说，若与较湿润的食物搭配，威士忌的酒味浓淡与整体香气也会有明显的变化。以下几个方式能让威士忌与食材的结合更加完美。

01

取长补短：

好吃的食物能提升威士忌的口感，两者相得益彰。

02

巧妙对比：

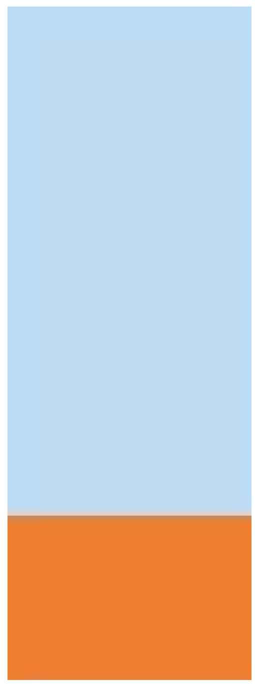
味道厚重的料理搭配甜美带烟熏口感的威士忌。

03

异曲同工：

找出料理与威士忌的共同香调。

日本风格



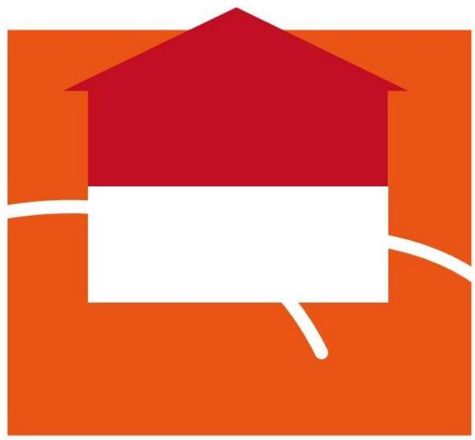
假如在餐桌上纯饮威士忌仍然无法获得你的认同，那试试日本人的喝法吧：在威士忌里加点水，稀释一下酒精度。



吃喝的顺序

先喝酒还是先吃菜？必然是先将嘴里塞满食物呀！先享用带点油脂的料理（例如乳酪），更能品尝出威士忌的甘醇。因为食物能缓和威士忌的酒味，使其入口时不会太辣。觉得威士忌太烈的人请务必试试！

当心味觉陷阱



太甜

糖是笑里藏刀的朋友。若甜味太重，会凸显威士忌的酒精味，并加强酒精的威力。



太咸

太咸的料理会在口中产生涩味，使口腔黏膜紧缩，带来口干舌燥之感，就像吞了肥皂水一样。



羊奶奶酪

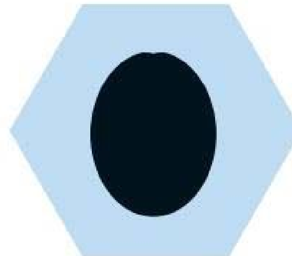
威士忌只会更凸显它的羊膻味。如此大费周章却只闻到了膻味，还真不是一般的可惜！

经典麦芽与美食

把威士忌迎上餐桌，是各大威士忌品牌拼输赢的关键之一。帝亚吉欧集团早已洞悉先机，好几年前就策划了“经典麦芽与美食”项目，针对十三款精选“经典麦芽”威士忌，推荐在家就能轻松炮制的美酒美食搭配秘籍。献上以下几款组合，肯定让你口水直流。

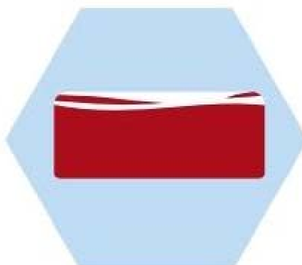
亚伯乐狩猎俱乐部

想在高贵的环境中享用专为搭配亚伯乐佳酿而精心设计的美馔？那就来亚伯乐狩猎俱乐部（Aberlour Hunting Club）。几年来，亚伯乐投入资金，聘请知名大厨创作能与亚伯乐威士忌相得益彰的精致料理。餐厅席次昂贵，餐位不多，营业时间也有限制。



卡尔里拉威士忌

+
卡门贝尔奶酪（Camembert）佐橄榄酱



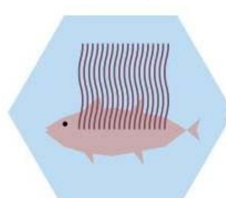

卡杜威士忌

+
帕马森火腿佐椰枣干



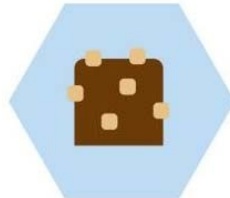
洛坎多威士忌

+
肥鹅肝



泰斯卡威士忌

+
熏鲑鱼佐法式鲜奶酪



达夫镇蒸馏厂的苏格登威士忌
（Singleton of Dufftown）

＋
榛果夹心巧克力和新鲜果酱

狩猎俱乐部菜单

●勃艮第蜗牛、甘草香味清汤和亚伯乐2003年份白橡木威士忌

●半炙鲑鱼、鱼子酱加芥末、公爵马铃薯汤和亚伯乐16年双桶熟成威士忌

●香烤野獐肉排、狩猎总管红酒浓酱和亚伯乐18年双桶熟成威士忌

●榛果糖粉奶油酥粒、焦糖西洋梨、孟加里（Manjari）巧克力奶霜、西洋梨姜味雪酪和亚伯乐首选原桶单一纯麦威士忌（Aberlour A’bunadh）

喝威士忌该搭配什么食物?

绞尽脑汁也想不出什么好组合吗？别烦恼，这里提供许多万无一失的方案，能让你盘中的佳肴与威士忌相映成趣。

入门方案

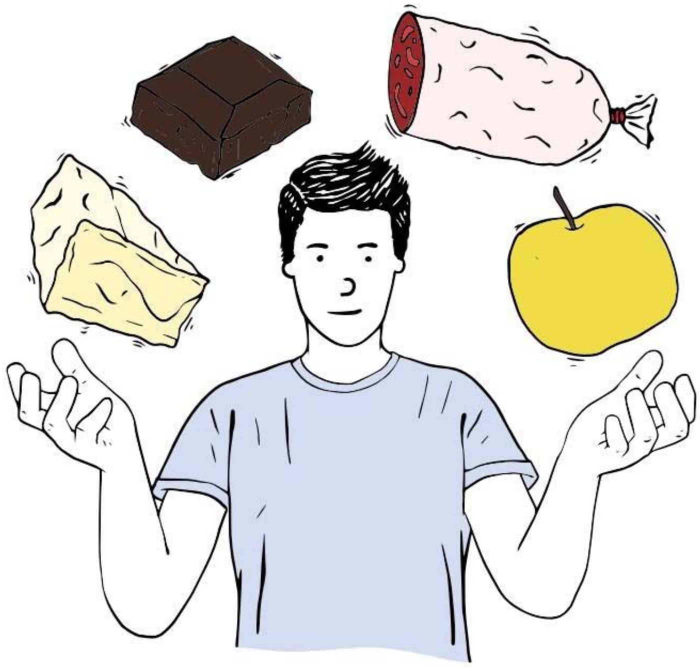
面对众多威士忌，没有能以一当百的食物，只有比较容易搭配的食物。下列这些食物是搭配威士忌的入门基本款：

• 奶酪：高达（Gouda）、陈年切达（Chedda）、孔泰（Comté）、洛克福干酪（Roquefort）。

• 巧克力：黑巧克力最适合，可可含量越多，与威士忌的结合越美妙。

• 猪肉制品与橄榄抹酱：绝佳的开胃小点，定能挑起朋友对威士忌佐餐的热爱。

• 水果：苹果或西洋梨派都是绝配。要避免柑橘类水果，它们会掩盖威士忌的芬芳。



什么料理搭什么威士忌

酒柜里有已开封的威士忌，想来试验一下吗？以下列出四种威士忌和酒食搭配供你参考。

值得一试的体验

准备一盘不同口味的奶酪，以及几瓶不同种类的威士忌，举行一个美酒美食品尝会。先从味道最淡的奶酪与最清淡的威士忌开始享用，再依序尝试味道较重的奶酪与威士忌。你会觉得有些组合没什么特别，有些却会让你感到惊艳。奶酪的风味与口感提升不少，威士忌亦然。



清淡型威士忌

·寿司

·熏鲑鱼

·螃蟹

·奶油奶酪



轻度泥煤味且稍微浓厚的威士忌

·鲭鱼

·肝酱

·淡菜

·红烧雉鸡

·生蚝

·禽肉佐蘑菇酱

·鸭肉

·干煎干贝



醇厚型威士忌（雪莉桶或欧洲橡木桶熟成）

·香烤牛排或肋排

·窑烤野味

·布朗尼蛋糕

·黑巧克力

·切达奶酪



重泥煤味威士忌

·面包片佐鳀鱼抹酱

·洛克福干酪

·烤小羊腿

·手撕猪肉

·茶香熏鸡

·照烧鲑鱼

·茄子抹酱

·东方风味小羊肉丸

·黑巧克力

威士忌可否与葡萄酒相提并论?

我们会习惯将勃艮第红酒搭配奶酪，认为汝拉地区的黄酒（Vin Jaune）跟卡门贝尔奶酪天造地设。那威士忌呢？威士忌和葡萄酒不同，就算遵循风土原则，毗邻的两家蒸馏厂酿造出的威士忌风味也会

截然不同。不过我们还是依照威士忌的产地风格，列出了一些搭配起来应该会很不错的食物。

	肉类、海鲜	蔬菜	水果	坚果	巧克力	奶酪
B 波本威士忌	烧烤 鸡肉 鸭肉	西兰花 球芽甘蓝 马铃薯 烤胡萝卜	苹果 杏桃 水蜜桃 西洋梨	山核桃 杏仁果	白巧克力	蓝纹奶酪 曼彻格山羊奶酪 （Manchego）
R 裸麦威士忌	牛肉 鸡肉 鸡蛋 羊肉 鲑鱼	羽衣甘蓝球 球芽甘蓝 马铃薯 风干番茄	苹果 西洋梨 草莓	花生 山核桃	黑巧克力	切达奶酪 瑞可达奶酪 （Ricotta）
W 爱尔兰威士忌	牛肉 小牛肉 野禽	豆类 蒜头 洋葱 马铃薯	苹果 西洋梨	夏威夷果 巴西豆	黑巧克力	布利干酪 （Brie） 意大利绵羊奶酪 （Picorino） 哈瓦蒂奶酪 （Havarti）
H 高地区短年份威士忌	猪肉 腌制品 熏鲑鱼 金枪鱼	胡萝卜 西洋芹 扁豆 意大利炖饭 野菇	苹果 椰枣 无花果	杏仁果 开心果	牛奶巧克力	陈年高达奶酪 马斯卡彭奶酪 （Mascarpone）
H 高地区15年以上威士忌	烤牛肉 小羊肉 火鸡肉	绿芦笋 西洋芹 红薯	樱桃 椰枣 西洋梨	山核桃 开心果	黑巧克力 牛奶巧克力	陈年切达奶酪 蓝纹奶酪
L 低地区威士忌	鸡肉 猪肉 牛排	鸡油菇 黄瓜 栉瓜 蘑菇 马铃薯	杏桃 无花果 黑莓	夏威夷果 杏仁果	牛奶巧克力	布利奶酪 短年份切达奶酪
I 艾拉岛威士忌	鸡蛋 生蚝 鸽肉 鲑鱼	圆茄 红豆 玉米 洋葱 马铃薯 栉瓜	菠萝	杏仁果 核桃	牛奶巧克力	莫扎瑞拉奶酪 （Mozarella）

适合威士忌的地方特色料理

在苏格兰与爱尔兰，威士忌老早就跃上餐桌，与传统料理平起平坐。

要解读威士忌与美食之间的情缘，最动人的方式，当然是通过这些迷人的传统地方料理。

爱尔兰烟熏鲑鱼

爱尔兰是鲑鱼的主要养殖国，传统上只有大日子或重要的时刻，人们才会在酒吧或自家餐桌上享用熏鲑鱼。

烟熏鲑鱼搭配什么威士忌?

你可能会以为芳香的烟熏鲑鱼就应该搭配泥煤烟熏威士忌。小心，别把事情搞到过犹不及，过多的烟熏味可能会令人“厌”熏！

倒不如选择泥煤味较轻，带有碘味、香料或植物清香的威士忌，以此提升烟熏鲑鱼的口感。例如达尔维尼15年威士忌或泰斯卡风暴（Talisker Storm）。



所需食材：

爱尔兰熏鲑鱼薄片

柠檬2个

半盐奶油1盒

卷心菜色拉

法棍面包2条

盐、胡椒

料理步骤：

将烟熏鲑鱼卷成皱褶状摆盘。洒一些盐和胡椒调味。将柠檬洗干净，切对半。在每个盘子摆上半个柠檬。舀上一勺奶油。放上面包跟卷心菜色拉，开吃！

苏格兰肉馅羊肚

肉馅羊肚又称作哈吉斯（Haggis），是以羊杂制作的苏格兰传统料理。真正的发明典故众说纷纭，其中一则传说来自高地区：当牧羊人要到爱丁堡贩卖牲口时，他们的妻子会把食物放入羊的胃囊中，方便携带，让牧羊人在旅途中充饥。

苏格兰人会在每年1月25日的“彭斯之夜”享用这道菜，纪念苏格兰民族诗人罗伯特·彭斯。

所需食材：

羊胃1个

羊杂1000克（羊肝、羊心、羊肺）

羊腰子250克

羊肥肉100克

洋葱3个

燕麦片500克

盐、胡椒



* 炖煮肉馅羊肚前淋上威士忌，你就会得到皇家肉馅羊肚！

肉馅羊肚搭配什么威士忌?

吃这道菜要避免重泥煤威士忌，推荐以下几个选项:

• 泰斯卡10年威士忌

但是这款越来越难寻，只好退而求其次，试试泰斯卡无年份思凯岛威士忌（Talisker Skye）

• 高原骑士12年威士忌

• 拉弗格10年威士忌

• 格兰威特18年威士忌

料理步骤:

01

将羊胃清洗干净，记得将羊胃翻开，仔细刮洗内部。然后浸泡在冷盐水中，泡一个晚上。

02

将羊杂、羊腰子和羊肥肉洗干净，放在加了盐的滚水中小火慢煮两小时。从滚水中取出后，剔除软筋和气管，其余部分用刀子细细切碎。

03

洋葱剥皮，放入滚水中烫过，再用绞碎机绞碎。留下烫洋葱的水备用。

04

将燕麦片放入平底锅烘至酥脆。

05

将所有备料食材均匀混合，加一些烫洋葱的水增加黏稠度，全部搅拌至浓稠且柔软的状态。

06

将搅拌好的馅料填入羊胃，三分之二满即可。将羊胃里的空气挤出，然后以细绳捆住开口。

07

用刀尖在羊胃上刺几个洞，预防羊胃于烹煮时爆裂。放入炖锅滚水中熬煮三四个小时。取出时注意维持温度，并取下细绳。

08

摆盘上桌前，打开仍然滚烫的羊胃，取出里头的羊杂肉馅装盘。可与马铃薯泥、乡村面包和奶油一同享用。

威士忌拿手菜

另一种享用威士忌的方式，就是将它烹调入菜。

但别用你最珍爱的那瓶威士忌，一旦加热之后，原本的优点就没那么明显了。

威士忌酱汁

所需食材：

红葱头3个，切碎

食用油

威士忌100毫升

高汤粉（小牛肉或牛肉）2—3小匙

砂糖2小匙

开水100毫升

料理步骤：

在炒锅倒入少许油，将切碎的洋葱头炒软。倒入威士忌炝一下锅底，再倒入高汤粉、砂糖和开水。煮至酱汁略为收干，即可作为牛排佐酱。



自制威士忌果酱

所需食材：

苦橙1.3千克（最好是有机的）

砂糖1千克

威士忌100毫升

01　料理步骤：

将苦橙洗刷干净后放入高压锅，加水至淹过苦橙，持续沸腾40分钟再关火，让苦橙在锅中慢慢冷却。

02

翌日将苦橙自高压锅中取出，保留煮苦橙的水备用。将苦橙对切，取出果肉与籽。

03

将苦橙皮切成3厘米宽的长条，放回煮苦橙的锅中，加入1千克砂糖和4大匙威士忌。用滤布挤压果肉与籽，将富含果胶的浓稠果汁挤入

锅内。

04

开大火将果酱煮滚，直到温度达到104℃。加入剩下的2匙威士忌，仔细拌匀。

05

立即装瓶，冷却后即可大快朵颐。

乔治爷爷小调查

法国当红的肉类料理大师布多涅克（Yves-Marie Le Bourdonnec）会用威士忌"滋养"他的菜肴。在处理肉品的第一阶段通常需要大约20天的时间，让酶慢慢软化肌肉组织。接着再进行"熟成"，也就是用一块浸了威士忌的布，包裹住肉的脂肪部位，每十天更换一次威士忌酒布；脂肪会像吸墨纸一样，把威士忌吸个精光。

火焰料理

何不来一道威士忌火焰明虾？在你熟悉的料理中加入100毫升的威士忌，然后点火燃烧。这可不只是用来搞噱头，还能增添香气，保证美味！

所需食材：

燕麦粉2大匙

覆盆莓300克

砂糖

浓稠鲜奶油350毫升

蜂蜜2大匙

威士忌2—3大匙

苏格兰传统甜点：克拉纳珊（cranachan）

01 **料理步骤：**

将燕麦粉平铺在烤盘中，送入烤箱烘烤直到飘出榛果香味，取出置旁待凉。

02

将备料中一半的覆盆莓捣碎做成果泥，并过筛使其滑顺，然后加入少许砂糖。

03

搅打鲜奶油，加入蜂蜜与威士忌拌匀，尝一下味道，可随个人喜好增减蜂蜜及威士忌的量。加入烤好的燕麦粉，轻轻搅拌至整体呈凝固状。

04

在浅口高脚杯中依次分层填入覆盆莓果泥、覆盆莓粒和威士忌燕麦奶霜。食用前放入冰箱冷藏一下会更美味。



No.5

威士忌也有鸡尾酒

威士忌在吧台上可是具有独树一帜的地位，与其他烈酒不可同日而语。以威士忌来调制鸡尾酒，尤其是带着传奇色彩的调酒配方，不仅能让你全然沉浸在不同的时光氛围中，还能带你环游世界！

在酒吧如何挑选威士忌?

跟朋友或客户到酒吧，想来杯威士忌小酌？这你可就选对了！

检视吧台后方

若是来到一间不熟悉的酒吧，就直接坐到吧台边的座位，不仅可以欣赏调酒师身后形形色色的酒瓶，还可以观察对方如何调酒。

如果有以下情况，三十六计走为上策：

- 只有一瓶威士忌。
- 架上的威士忌都是你常在超市货架上看到的次级产品。
- 已开瓶的威士忌瓶身上有层厚厚的灰尘。



一定要到威士忌酒吧吗?

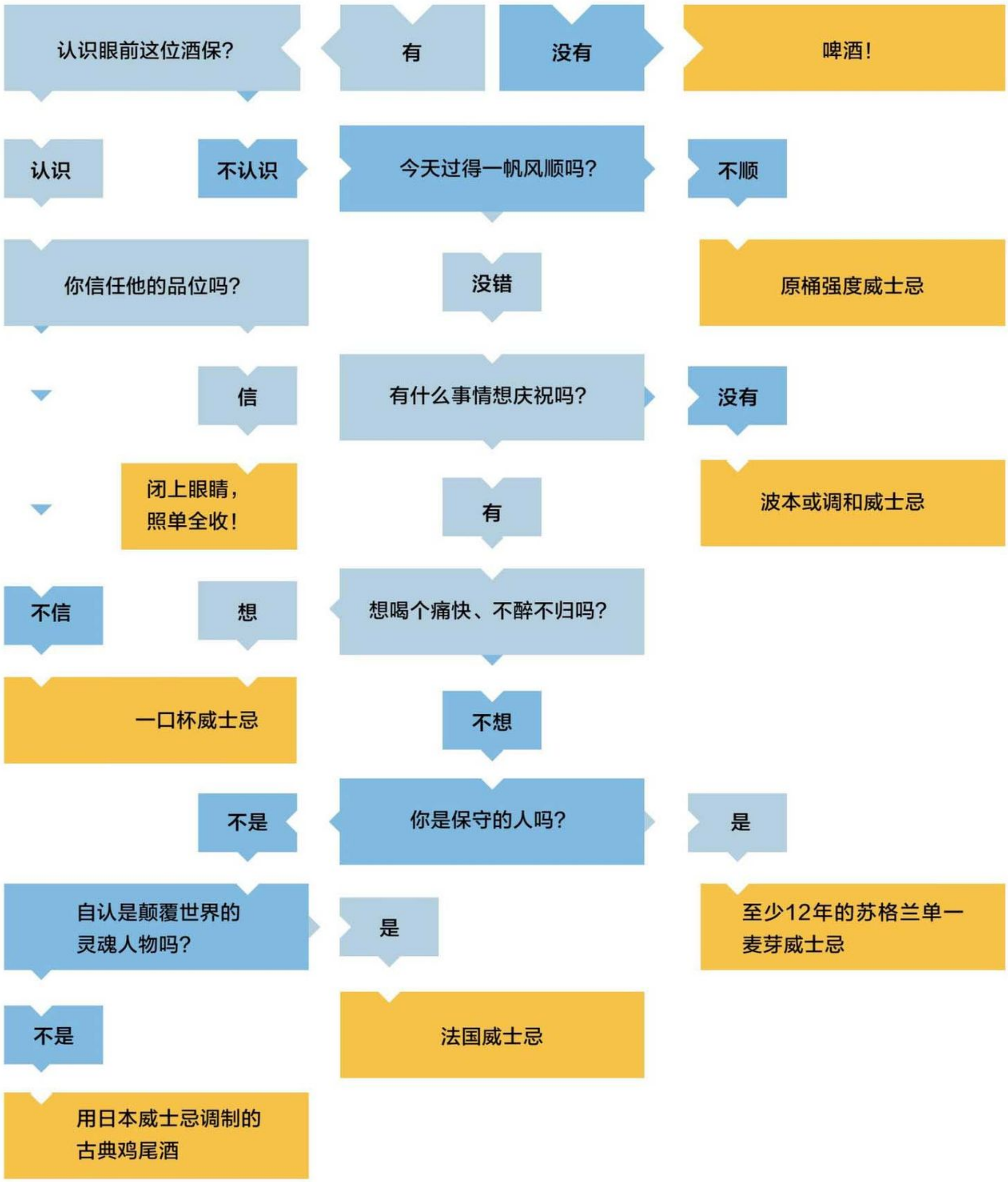
以威士忌为主的酒吧通常会有独特的选酒，理所当然能为你提供最完美的体验。但也不是非得要找专门的威士忌酒吧，有些鸡尾酒吧对于自己的威士忌或波本威士忌酒单也是相当自豪的。

世界第一的威士忌酒吧

你必须前往爱尔兰，造访自1899年开始营业至今的迪克麦克家族酒吧（Dick Mack’s Pub）。这里有种类多到令人叹为观止的爱尔兰威士忌，还有不胜枚举的苏格兰各地代表性威士忌。品尝美酒时别忘了注意一下四周，也许能遇见肖恩·康纳利或茱莉亚·罗伯茨。两人都在酒吧的石板地面留下到此一饮的见证，跟好莱坞的星光大道一样，这也是迪克麦克酒吧享有盛名的一个原因。

地址：Green Street，Dingle，Co.Kerry，Ireland

你现在有喝威士忌的闲情逸致吗?


认识眼前这位酒保?
有
没有
啤酒!
认识
不认识
今天过得一帆风顺吗?
不顺
你信任他的品位吗?
没错
原桶强度威士忌
信
有什么事情想庆祝吗?
没有
闭上眼睛,
照单全收!
有
波本或调和威士忌
不信
想
想喝个痛快、不醉不归吗?
一口杯威士忌
不想
不是
你是保守的人吗?
是
自认是颠覆世界的
灵魂人物吗?
是
至少12年的苏格兰单一
麦芽威士忌
不是
法国威士忌
用日本威士忌调制的
古典鸡尾酒

水割威士忌

“我的老天！”苏格兰人看到水割威士忌一定会这样说。

怎么可以该死地往威士忌里加这么多水，不会扼杀威士忌的质量和口感吗?

水割威士忌虽然会让苏格兰人耻笑或皱眉，但在日本却是非常普遍的喝法。

水割的定义

在日本，水割（Mizuwari）是指一份威士忌加上两份矿泉水和冰块的掺水酒，其字面上的意思是“与水混合”。

至于发音，我们当然很难跟日本人发得一样标准，不过试着对酒保说“mizuwari”，还是可以成功点到一杯水割威士忌的。

杯中冰块的数量也很关键。

一杯水割威士忌要能从餐宴开始享用至结束，如果冰块太少，等甜点上桌时，你的威士忌将不够凉；冰块太多的话，你可能第一口就把威士忌喝光了。虽然看起来很简单，但调制一杯水割威士忌可是十足的学问！

水割威士忌的规矩

讲到日本，就会想到规矩。水割威士忌可不是糖浆加水那么肤浅了事。完美的准备工作，才能成就一杯完美的水割威士忌。在日本的酒吧看他们如何准备一杯水割威士忌，就像一场令人目不暇接的表演，不仅搅拌的方式独特，每个步骤也都展现出一丝不苟的精神。

01

选一个宽口平底玻璃杯，杯子的厚度与质量都不能马虎。

02

在杯内放入冰块，待杯子冰镇后倒掉冰块。

03

把新的冰块去除棱角，略修整成球形，放入杯中。

04

缓慢轻柔地倒入威士忌，小心翼翼地搅拌。

05

一点一滴地加入矿泉水。倒水的每一个阶段都能释放威士忌的芬芳。

06

当水全部加完后，使劲搅拌，但搅拌棒不可发出声音。



享用水割威士忌的时机

• 天气酷热时：当气温上升，清凉解渴的水割威士忌当然优先考虑。

• 享用佳肴时：威士忌能取代葡萄酒，成为贯穿餐宴的角色。它也是日本高级餐厅常见的佐餐酒。

• 初次享用威士忌时：水割威士忌神奇的魅力，一定能让那些宣称“绝不会喜欢威士忌”的人认错。

适合水割的威士忌

- 一甲竹鹤12年
- 山崎12年
- 白州12年

水割变奏版

- 嗨棒（Highball）：你嗜喝气泡饮料吗？这就是为你量身打造的鸡尾酒！只要用气泡水取代水割威士忌中的矿泉水，效果保证令人惊艳。这种调酒在日本大受好评，连三得利（Suntory）都推出了“角High”易拉罐。往来东京与大阪的商务人士搭乘新干线时总是以喝啤酒为乐，现在纷纷改喝这种威士忌气泡调酒。
- 半水半威士忌（Twice Up）：觉得水割威士忌平淡无味，但还是想试试看威士忌兑水，那1:1的Twice Up就是你的首选。一份威士忌兑一份矿泉水，盛在葡萄酒杯中享用，多有气质啊！

威士忌冰球

不需要置身北极，也可以雕个冰球。

日本人的技术将颠覆你品饮威士忌的方式。

来自日本的技艺

冰球到底是什么，能吃吗？

不要随便在威士忌里加冰块，这是黄金法则。不过这个冰球与一般的冰块完全不同，它能冰镇而不稀释你珍贵的威士忌。这项来自日本的美学，是调酒师精湛技艺的见证。雕刻冰球是货真价实的功夫，身怀此项绝技的调酒师仅有少数几人。



制作冰球的工具

有人利用极为锋利的刀刃来雕刻冰球，不过最常见的仍是使用两种冰锥：单锥的凿子用来粗削冰块并凿出方形，三锥的凿子则能精确地雕刻出圆球形状。

冰球有什么效果？

从大冰块凿出来的冰球具有完美的球面，能与威士忌杯的尺寸无缝吻合，冰镇的效果也因此比一般冰块更好。奥秘在于冰球中没有任

何一个气泡，不仅融化速度极为缓慢，而且看起来晶莹、尝起来也更纯净。

名副其实的慎重仪式

01 球体的形状

酒保仅利用一只小冰锥，就能将冰块变为一个球。除了要非常专心谨慎，也要有好眼力。

02 置入酒杯

将冰球滑入已经加了水的杯子中，快速摇晃旋转多次，让杯子迅速降温。

03 倒入威士忌

将杯中的水倒掉，接着小心翼翼地从冰球顶端倾注威士忌。轻轻摇晃冰球，直至两者的温度达到均衡。

如何在家中自制冰球?

老实说，我们不建议你在家自制冰球。你很可能最后发现自己身处急诊室，手上还插着冰锥。

不过只要有硅胶制的冰球模型，在家享用冰球威士忌也不是完全不可行。将平常调酒用的水（千万别用自来水）注入模型，放进冰箱冷冻室平坦处即可。结束后将冰球从模型中取出，你就可以从步骤02开始进行，照样让朋友对你刮目相看！



分秒必争

专业调酒师雕刻出一个冰球需要约2分钟的时间。在室温20℃下，冰球能维持将近30分钟不融化，正好是你品尝威士忌的绝佳时机。假如你想做个实验，会发现一般冰块在经过半小时后几乎消融无踪，这样一来你不过就是加水稀释了杯中的威士忌而已。

适合冰球的威士忌

当然，这项日本技艺跟日本威士忌肯定合拍。不过你还是可以搭配你最爱的威士忌，发掘它的另一种风情。

调酒的基本工具

就算不是职业酒保，也能调出美味的鸡尾酒。

学会这几个诀窍定能让你技惊四座，或者至少能成功调出一杯鸡尾酒。

乔治爷爷小贴士

使用调酒杯与搅拌匙，请用拇指、食指与中指拿住汤匙。



雪克杯

这是最常使用的制式调酒工具，也是最方便的。它能快速降低酒的温度，前提当然是你没忘记放冰块。雪克杯分为两件式和三件式（多一层滤孔），要如何使用呢？首先在杯里放入所有原料跟冰块，盖紧杯盖，然后使劲摇晃直到杯壁冷却出现小水珠。如果雪克杯卡住打不开，可以用拇指由下往上斜推，或者用力敲击雪克杯的侧面。



调酒杯

你可能会有一个印象，就是调鸡尾酒一定要用雪克杯。然而有些鸡尾酒只需要搅拌而不能摇晃，做法相当简单，你只需要一个调酒杯（波士顿雪克杯的玻璃杯就非常适用）和一支搅拌匙（大约咖啡匙的大小，但有一根很长的柄，可以搅拌杯底的材料而不会沾湿手指）。

乔治爷爷小贴士

记得一定要把盛装鸡尾酒的酒杯先冷藏或冷冻。有冰凉的杯子才有冰凉的鸡尾酒。

选择酒杯

错误的杯子无法完美衬托调酒的美味，而且效果其实会变得蛮糟糕的。精心挑选一个相衬的杯子（阳刚、阴柔、优雅、休闲……），然后注入恰到好处的鸡尾酒（不要太满也不要太少），才不会辜负你的一番苦心。

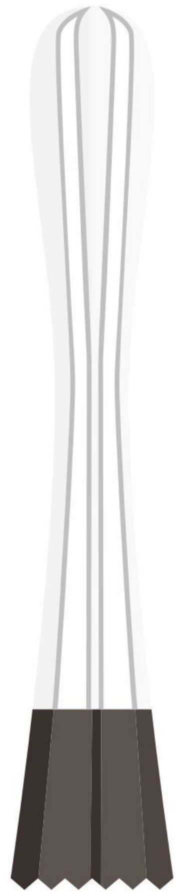
高科技雪克杯

雪克杯自从问世以来几乎没有任何改变，不过来到了21世纪的网络时代，调酒世界当然也难免受到新科技的影响。现在就连雪克杯也可以通过蓝牙与手机上的应用程序相连。当你选好鸡尾酒的种类，应用程序上就会列出所需材料，联机的雪克杯也会指引你依序倒入各个材料，内置的加速表还能教你如何正确摇晃雪克杯。



双头量杯

调酒的时候，比例非常重要，稍有差池就会改变整杯酒的味道。传统的量杯有一边比较大，容量4厘升；较小的一边是2厘升。如果你没有量酒杯，可以使用酒瓶盖，一般瓶盖的容量约为2厘升。



捣棒

这个用来捣压材料使其释放出芳香的工具，必须在装了香料或水果的容器里来回按压，才能达到效果。然而不当的容器可能会让捣压的过程变成家暴现场，如果你手边只有玻璃容器，一定要确定它够结实牢固，以免用力捣压让玻璃碎裂，割伤了手。

隔冰匙

你调制的是鸡尾酒，不是浓汤，必须仔细过滤杯中最重要的成分：液体。常见的隔冰匙（滤冰器）有两种，分别是霍桑（Hawthorne）弹簧圈隔冰匙和朱利普（Julep）隔冰匙。它最主要的功能就是滤除冰块或果渣，避免影响鸡尾酒的口感。

无可取代的经典威士忌调酒

人们从19世纪就开始喝威士忌鸡尾酒了，其中有几款甚至还被列入调酒殿堂的经典呢！



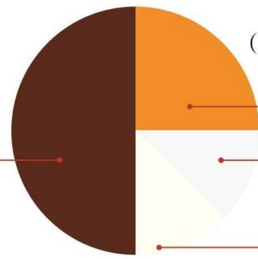
爱尔兰咖啡

没错，鸡尾酒当然也可以喝热的！爱尔兰咖啡可以说是最出名的威士忌饮料。然而吊诡的是，爱尔兰咖啡在全世界都很受欢迎，在它的祖国爱尔兰却只有观光客会点来喝。至于爱尔兰咖啡的典故，版本不计其数，大概就跟爱尔兰的橄榄球数量一样多。

历史典故

20世纪40年代初期，来往于大西洋两岸的航班大多以爱尔兰西部的香农镇（Shannon）为中继站。有位调酒师看到那些因为气候骤变而冻得半死的可怜美国旅客，灵机一动，在他们的咖啡里加了一些威士忌。一位重获温暖的旅客问调酒师咖啡是否来自巴西。这位正直的调酒师直言："不，这是爱尔兰咖啡！"直到现在，香农机场还有一块牌匾缅怀着这段逸事。

所需材料



调制方法

01 在咖啡杯中倒入咖啡、威士忌与糖。

02 仔细将糖搅至溶解。

03 将打发的鲜奶油小心翼翼地倒入咖啡杯，避免与咖啡混合在一起。

04 可随个人喜好撒上肉桂粉或巧克力粉。

古典鸡尾酒

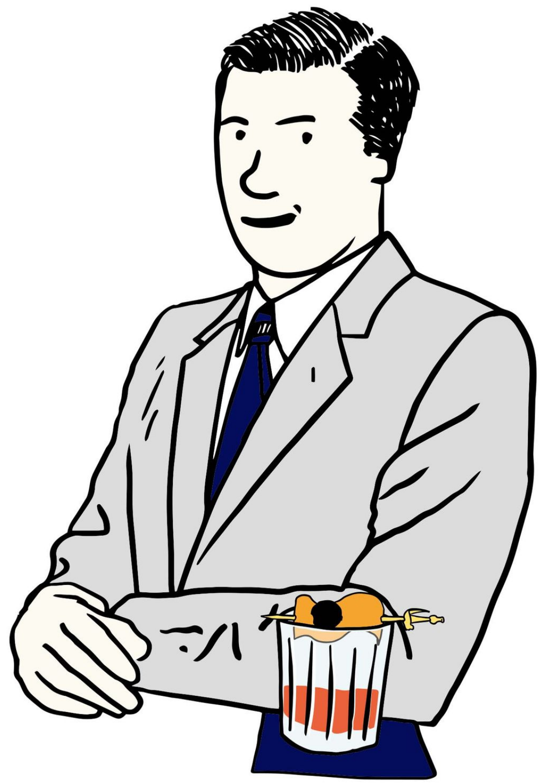
如果你是电视剧《广告狂人》的忠实观众，这款鸡尾酒对你来说一定不陌生，因为里头的演员每一季都要喝掉好几升。

历史典故

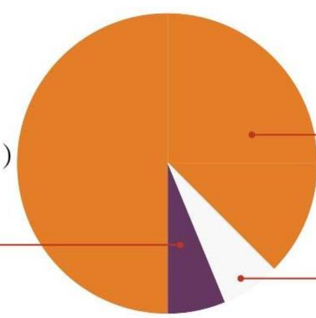
让我们穿越时空，横跨海洋，来到1881—1884年间的美国肯塔基州路易维尔镇。这里的一位调酒师为了向波本威士忌蒸馏厂的主人伊莱贾·佩珀（Elijah Pepper）致意，于是发明了古典威士忌。

佩珀一试成主顾，自此每到一个地方就大力宣传，古典鸡尾酒因而声名大噪。也因为这款调酒的名气太响亮，连盛装的杯子都以它来命名。你要来杯以古典鸡尾酒杯盛装的古典鸡尾酒吗?

在美国禁酒的那段时期，古典鸡尾酒也必须进行伪装以逃避缉查。为了掩盖酒精的气味，人们会特别加上柠檬皮屑和气泡水。



所需材料



调制方法

01 将方糖放进杯中，淋上柑橘苦精，再淋上一滴威士忌。02 用搅拌匙将方糖压碎，然后搅拌使其完全溶解。

03 加入冰块和威士忌。

04 在杯缘加一片柳橙或一个玛拉斯奇诺（Maras-chino）酒渍樱桃做装饰。

曼哈顿

让我们再次启程前往美国，这次落脚纽约，一个充满各式各样调酒的花花城市。曼哈顿鸡尾酒总归是少数能让威士忌与其他烈酒水乳交融的完美调酒。

历史典故

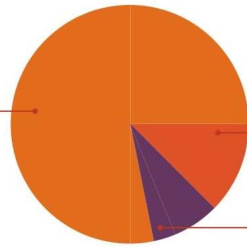


一般认为曼哈顿鸡尾酒诞生于曼哈顿俱乐部，当时英国首相丘吉尔的母亲在此举办盛宴，调酒师特地为她调制了这款鸡尾酒。

然而另一则传说的可信度似乎高一些：大约19世纪90年代，最高法院的法官特鲁瓦克斯因嗜饮马丁尼，深受肥胖之苦。他向一位调酒师问计，希望对方调制一款能让他摆脱劣习的新调酒，若能保留一点点马丁尼风味就更完美了。历史倒是没有告诉我们这位法官最后是否成功减肥……

所需材料

渴。



调制方法

01 将所有材料倒入调酒杯。

02 加入冰块。

03 以搅拌匙混合均匀。

04 用朱利普隔冰匙滤除冰块并倒入杯中。05在杯子底部加入一个樱桃。

薄荷朱利普

薄荷朱利普是清凉解渴的鸡尾酒首选，而且非常容易调制。它的外观与内涵同等重要，通常以银杯盛装。抛开你的莫吉托（Mojito）吧，该换口味试试薄荷朱利普了！

历史典故

薄荷朱利普的历史可远溯至公元400年的波斯饮料玫瑰水（Julab），那是一款加了水、糖、蜂蜜和水果的无酒精饮品，并且属于医药用途。到了18世纪，地中海沿岸居民会喝加了薄荷的烈酒来解渴。

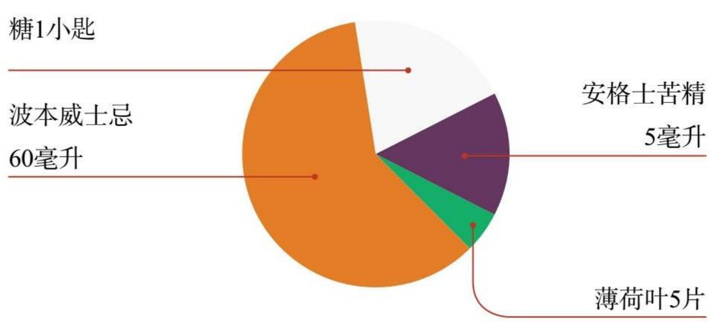
关于这种调酒的首次文献记载，出自1787年美国弗吉尼亚州的一名绅士之笔。当时薄荷朱利普调酒使用的是干邑与朗姆酒，直到20世纪初才被威士忌取代。



乔治爷爷小贴士

预先混合薄荷、糖浆与苦精，并置于冰箱数小时，可使威士忌更能吸饱薄荷的香气。

所需材料



调制方法

01 先将装鸡尾酒的杯子放入冷冻室10分钟。

02 去除薄荷梗，然后轻轻捣压薄荷叶（注意不要把叶子完全压烂）。

03 将薄荷叶、糖浆和苦精放入冰过的酒杯中。

04 加入碎冰块和威士忌。

05 小心翼翼地搅拌。

06 最后加一小枝薄荷装饰。



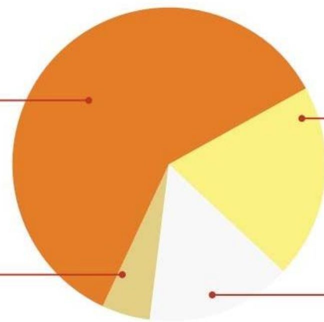
威士忌酸

酸酒（Sour，意指苦涩）是非常方便调制的鸡尾酒，几乎所有的烈酒都可以调，例如皮斯可酸味酒（Pisco）、白兰地、威士忌、金酒、朗姆酒……其他材料也不难取得，比如鸡蛋、柑橘、砂糖。

历史典故

杰瑞·托马斯（Jerry Thomas）于1862年出版的《酒保指南》（*The Bartender's Guide*）中，首次记录了酸酒的配方。不过在这之前，以酸酒为基础的调酒早已流行了一个多世纪。当时还没有发明冰箱，地老天荒的漫长旅途（尤其是往来欧洲与美洲大陆的航程）使饮用水都变得难以下咽，甚至会让水手生病。因此每个船员都有酒类配给，使其不至于口渴难挨。英国海军中将爱德华·弗农（Edward Vernon）为了避免手下喝得烂醉，就在配给的酒里混合了其他材料，稀释了朗姆酒，又另外添加了柠檬或青柠汁（船上必备，为了预防坏血病），酸酒就此诞生。

所需材料



乔治爷爷小贴士

如果家里没有蔗糖糖浆，你可以别出心裁地用气泡水溶解砂糖来代替。

调制方法

01 在盛装鸡尾酒的杯子里加入冰块。

02 在雪克杯中装入三分之二满的冰块。

03 倒掉鸡尾酒杯中冰镇用的冰块。

04 将所有材料倒入雪克杯。

05 盖紧雪克杯，使劲摇晃6—10秒。将混合的酒液倒入鸡尾酒杯，并用朱利普隔冰匙滤除冰块。

0 6用牙签串住樱桃横置于杯上，或以柳橙片和柠檬片挂于杯缘装饰。

07 你也可以加几滴蛋清，让调酒的口感更为滑顺。这时候就要用“不加冰块摇晃”（dry shake）的方式，在雪克杯中混合所有材料。这种加了蛋清的酸酒通常称为酸味波士顿。

赛泽瑞克

赛泽瑞克（Sazerac）的原始版本是以干邑为基酒，这里介绍的则是威士忌版本。

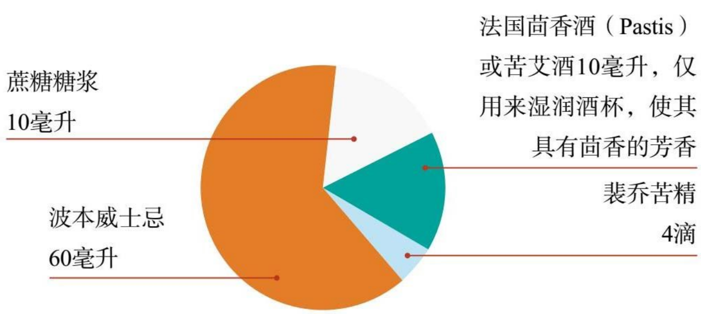
历史典故

1837年，一名来自法属圣多明戈的难民裴乔（Antoine Amédée Peychaud）在新奥尔良买下了一间药店。他研发出一款苦味利口酒，当成补药销售，也就是现在的裴乔苦精。

后来他结识了约翰·史勒（John B. Shiller），后者不仅经营赛泽瑞克咖啡店，也是法国里摩日干邑酒厂“赛泽瑞克父子公司”（Sazerac de Forge et Fils）的代理商。两人合作，让咖啡店的调酒师莱昂·拉莫特（Léon Lamothe）用干邑和苦精调制了史上第一杯赛泽瑞克鸡尾酒。然而到了19世纪末，根瘤蚜病虫害席卷法国，干邑葡萄园也惨遭蹂躏。赛泽瑞克咖啡店几经易主，新主人托马斯·汉蒂（Thomas H. Handy）决定用裸麦威士忌取代干邑白兰地，威士忌版的赛泽瑞克鸡尾酒就此诞生。



所需材料



调制方法

01 在盛装鸡尾酒的杯子中倒入冰块、茴香酒和水，让杯子冰镇。

02 将杯子倒空。

03 将所有材料倒入酒杯（除了茴香酒），稍微搅拌均匀。

04 撒上柠檬皮屑做装饰。

以波本威士忌为主角的鸡尾酒

雪克杯调制
马丁尼杯享用

美国派马丁尼 AMERICAN PIE MARTINI

波本威士忌40毫升

杜松子酒20毫升

蓝莓香甜酒20毫升

越橘果汁20毫升

苹果汁10毫升

现挤青柠汁5毫升



调酒杯调制
威士忌杯享用

黑玫瑰 BLACK ROSE

波本威士忌30毫升

干邑白兰地30毫升

石榴糖浆10毫升

裴乔苦精9滴

安格士苦精3滴

雪克杯调制
柯林杯（Collins glass）享用

布莱顿潘趣酒 BRIGHTON PUNCH

波本威士忌50毫升

本尼迪克丁香甜酒（Bénédictine）50毫升

干邑白兰地50毫升

菠萝汁80毫升

现挤柠檬汁60毫升



调酒杯调制
笛形香槟杯享用

亚美利加诺 AMERICANO

方糖1块

安格士苦精12滴

波本威士忌20毫升

香槟，最后倒满酒杯

雪克杯调制
碟形香槟杯或马丁尼杯享用

布林克博士BLINKER

波本威士忌60毫升

石榴糖浆10毫升

新鲜葡萄柚汁30毫升



调酒杯调制
马丁尼杯享用

布鲁克林1号 BROOKLYN #1

波本威士忌70毫升

玛拉斯奇诺樱桃利口酒10毫升

马丁尼红标香艾酒20毫升

安格士苦精9滴



雪克杯调制
马丁尼杯享用

大道 AVENUE

新鲜百香果1个

波本威士忌30毫升

卡尔瓦多斯（Calvados）苹果

白兰地30毫升

石榴糖浆10毫升

橙花水数滴

柑橘苦精3滴

冰矿泉水2毫升

雪克杯调制
马丁尼杯享用

蓝草 BLUE GRASS

小黄瓜1块（4厘米），去皮切小块并捣碎

波本威士忌50毫升

艾普罗香甜酒（Apérol）20毫升

糖浆数滴

安格士苦精3滴

柑橘苦精3滴

雪克杯调制
碟形香槟杯或马丁尼杯享用

布朗德比 BROWN DERBY

波本威士忌50毫升

粉红葡萄柚汁30毫升

枫糖浆10毫升

雪克杯调制
威士忌杯享用

黛西公爵 DAISY DUKE

波本威士忌60毫升

石榴糖浆20毫升

现挤柠檬汁30毫升

雪克杯调制
威士忌杯享用

旧金山酸 FRISCO SOUR

波本威士忌60毫升

本尼迪克丁香甜酒20毫升

柠檬汁20毫升

糖浆10毫升

蛋清1/2个

雪克杯调制
威士忌杯享用

枫叶 MAPLE LEAF

波本威士忌60毫升

现挤柠檬汁20毫升

枫糖浆10毫升



调酒杯调制
马丁尼杯享用

至尊鸡尾酒 DANDY COCKTAIL

波本威士忌50毫升

柑橘酒（Triple Sec）2毫升

红杜本内酒（Dubonnet）50毫升

安格士苦精3滴

雪克杯调制
威士忌杯享用

水果酸 FRUIT SOUR

波本威士忌30毫升

柑橘酒30毫升

现挤柠檬汁30毫升

蛋清20毫升



调酒杯调制
威士忌杯享用

枫叶古典鸡尾酒 MAPLE OLD FASHIONED

波本威士忌60毫升

安格士苦精6滴

枫糖浆20毫升



调酒杯调制
马丁尼杯享用

路易斯安那 DE LA LOUISIANE

波本威士忌60毫升

本尼迪克丁香甜酒10毫升

安格士苦精3滴

冰水10毫升

雪克杯调制
马丁尼杯享用

柑橘波本丁尼 MAN-BOUR-TINI

波本威士忌20毫升

拿破仑柑橘香甜酒（Mandarine Napoléon）30毫升

现挤青柠汁20毫升

越橘果汁60毫升

糖浆10毫升

雪克杯调制
马丁尼杯享用

摩卡马丁尼 MOCCA MARTINI

波本威士忌50毫升

热浓缩咖啡30毫升

百利甜酒2毫升

可可香甜酒2毫升

鲜奶油2毫升，最后加在酒杯上

以波本威士忌为主角的鸡尾酒

雪克杯调制
马丁尼杯享用

红苹果 RED APPLE

波本威士忌50毫升

苹果利口酒20毫升

越橘果汁60毫升

雪克杯调制
马丁尼杯享用

吐司与柳橙马丁尼 TOAST & ORANGE MARTINI

波本威士忌60毫升

柑橘果酱1匙

裴乔苦精9滴

糖浆数滴



调酒杯调制
碟形香槟杯或马丁尼杯享用

华尔道夫鸡尾酒1号 WALDORF COCKTAIL #1

波本威士忌60毫升

红标香艾酒30毫升

苦艾酒5毫升

安格士苦精6滴



调酒杯调制
马丁尼杯享用

酢浆草1号 SHAMROCK #1

波本威士忌70毫升

绿薄荷香甜酒1毫升

红标香艾酒30毫升

安格士苦精6滴



调酒杯调制
威士忌杯享用

老广场 VIEUX CARRE

波本威士忌30毫升

干邑白兰地30毫升

本尼迪克丁香甜酒10毫升

红标香艾酒30毫升

安格士苦精3滴

裴乔苦精3滴

雪克杯调制
马丁尼杯享用

第八区 WARD EIGHT

波本威士忌70毫升

现挤柠檬汁20毫升

现挤柳橙汁20毫升

石榴糖浆10毫升

冷水20毫升



以调酒杯调制
威士忌杯享用

郊区 SUBURBAN

波本威士忌50毫升

朗姆酒20毫升

琥珀型波多酒（Porto Ambré）20毫升

安格士苦精3滴

裴乔苦精3滴



调酒杯调制
碟形香槟杯或马丁尼杯享用

老军舰 VIEUX NAVIRE

卡尔瓦多斯苹果白兰地30毫升

波本威士忌30毫升

红标香艾酒30毫升

苦精3滴

枫糖苦精3滴

杰瑞·托马斯
（1830—1885）

如果你一边阅读这一章，一边享用手中的鸡尾酒，那你一定要认识杰瑞·托马斯，他可是被尊为鸡尾酒先驱的神级人物。



杰瑞·托马斯1830年出生于纽约，年轻时候他刚好赶上来势汹汹的淘金热潮，兴致勃勃地跨越了整个美国到加利福尼亚州淘金。但很可惜，他的发财梦终究没有实现，只好回归调酒师的老本行。

他在21岁那年回到纽约，在巴纳姆博物馆（Barnum’s American Museum）楼下开了间酒吧。他的调酒技巧日益精纯，店内使用的银器也颇为吸引人，再加上其招摇的打扮和夸张的动作，人们开始将他标新立异的作风称作花式调酒，当时无人能出其右。

他开始到美国与欧洲各地巡回表演，备受瞩目不在话下，引起不少人效仿。当时他每星期约有一百美元进账，赚得比美国副总统还多。

31岁时，他撰写了美国历史上第一本以鸡尾酒为主题的书：《酒保指南》。以前调酒配方仅以口耳相传，他不仅将传统鸡尾酒配方写成书，更加入了个人独创的巧思。

托马斯的鸡尾酒配方不断推陈出新，手法与技术也日新月异。他最知名的独创酒谱是“蓝色烈焰”（Blue Blazer）：在两只银制调酒杯中来回倾注燃烧的威士忌，形成一弯美丽的蓝色弧形火焰！传说是有位顾客冲进他的酒吧大喊：“给我一杯能暖心暖胃的神之焰吧！”看来我们还真要感谢那个人呢。

以调和威士忌为主角的鸡尾酒



调酒杯调制
马丁尼杯享用

蜂蜜果酱达姆 HONEY & JAM DRAM

苏格兰调和威士忌60毫升

液态蜂蜜4匙

现挤柠檬汁30毫升

现挤柳橙汁30毫升

雪克杯调制
马丁尼杯享用

黄金 GOLD

苏格兰调和威士忌50毫升

柑橘酒30毫升

香蕉利口酒30毫升

冰水20毫升



调酒杯调制
托迪杯（Toddy glass）享用

火热托迪 HOT TODDY

液态蜂蜜1匙

苏格兰调和威士忌60毫升

柠檬汁20毫升

糖浆20毫升

丁香3颗

热水，最后倒满酒杯

雪克杯调制
威士忌杯享用

法兰西威士忌酸 FRANCH WHISKY SOUR

苏格兰调和威士忌60毫升

利加茴香酒（Ricard）15毫升

现挤柠檬汁30毫升

糖浆15毫升

蛋清1/2个

安格士苦精9滴



雪克杯调制
碟形香槟杯享用

哈洛与茂德 HAROLD & MAUDE

苏格兰调和威士忌30毫升

朗姆酒30毫升

柠檬汁20毫升

玫瑰糖浆10毫升

薰衣草糖浆5毫升



玻璃杯调制
柯林杯享用

妈咪泰勒 MAMIE TAYLOR

苏格兰调和威士忌60毫升

现挤青柠汁10毫升

姜汁汽水，最后倒满酒杯

雪克杯调制
马丁尼杯享用

赭金 GE BLONDE

苏格兰调和威士忌50毫升

苏维浓白酒40毫升

苹果汁30毫升

糖浆10毫升

现挤柠檬汁10毫升



调酒杯（蜂蜜与威士忌）及雪克杯调制
碟形香槟杯享用

蜂蜜酷伯乐 HONEY COBBLER

液态蜂蜜2匙

苏格兰调和威士忌50毫升

红酒30毫升

勃艮第黑醋栗香甜酒（Crème de cassis）10毫升



调酒杯调制
笛形香槟杯享用

指甲油 MANICURE

卡尔瓦多斯苹果白兰地30毫升

苏格兰调和威士忌30毫升

苏格兰吉宝蜂蜜香甜酒（Drambuie）30毫升

雪克杯调制
柯林杯享用

晨光费兹 MORNING GLORY FIZZ

苏格兰调和威士忌60毫升

现挤柠檬汁20毫升

糖浆20毫升

新鲜蛋清1/2个

苦艾酒3滴

气泡水，最后倒满酒杯

雪克杯调制
柯林杯享用

梨型2号 PEAR SHAPE #2

苏格兰调和威士忌60毫升

干邑白兰地30毫升

现榨苹果汁90毫升

现挤青柠汁20毫升

香草糖浆10毫升

雪克杯调制
马丁尼杯享用

菠萝花 PINEAPPLE BLOSSOM

苏格兰调和威士忌60毫升

菠萝汁30毫升

柠檬汁20毫升

糖浆20毫升



调酒杯调制
古典鸡尾酒杯享用

苏格兰尼格罗尼 SCOTCH NEGRONI

苏格兰调和威士忌30毫升

金巴利比特酒（Campari Bitter）30毫升

红标香艾酒30毫升



调酒杯调制
马丁尼杯享用

佩斯利马丁尼 PAISLEY MARTINI

金酒80毫升

苏格兰调和威士忌10毫升

极干型香艾酒（Vermouth extra dry）20毫升

雪克杯调制
马丁尼杯享用

苏格兰牛奶潘趣 SCOTCH MILK PUNCH

苏格兰调和威士忌60毫升

糖浆10毫升

鲜奶油20毫升

牛奶30毫升

以单一麦芽威士忌为主角的鸡尾酒

雪克杯调制
碟形香槟杯或马丁尼杯享用

但丁菲奈特 DANTES IN FERNET

单一麦芽威士忌30毫升

菲奈特布兰卡比特酒（Fernet Branca Bitter）60毫升

血橙汁30毫升

枫糖浆1毫升

巧克力苦精（Chocolate Mole Bitters）数滴



调酒杯调制
碟形香槟杯或马丁尼杯享用

琥珀甘露 AMBER NECTAR

苏格兰调和威士忌60毫升

单一纯麦泥煤威士忌10毫升

液态蜂蜜2匙

极干型香艾酒30毫升



调酒杯调制
马丁尼杯享用

中城缪斯 MIDTOWN MUSE

单一麦芽威士忌40毫升

哈密瓜利口酒20毫升

西班牙香草利口酒（Licor 43）20毫升

安格士苦精数滴

水20毫升

雪克杯调制
马丁尼杯享用

威士忌奶油 WHISKY BUTTER

苏格兰调和威士忌40毫升

菲诺雪莉酒（Sherry Fino）30毫升

黄荨麻酒（Chartreuse Jaune）10毫升

荷兰蛋酒（Liqueur Advocaat）20毫升

单一纯麦泥煤威士忌10毫升，最后淋在酒杯上

以百利甜酒为主角的鸡尾酒



调出分层
一口杯享用

苦艾逃兵 ABSINTHE WITHOUT LEAVE

香蕉甜酒（Pisang Ambon）20毫升

百利甜酒20毫升

苦艾酒10毫升



调出分层
一口杯享用

B52轰炸机 B52 SHOT

咖啡利口酒20毫升

百利甜酒20毫升

柑曼怡（Grand Marnier）20毫升



调出分层
一口杯享用

阿帕契 APACHE

咖啡利口酒20毫升

香瓜利口酒10毫升

百利甜酒10毫升

雪克杯调制
马丁尼杯享用

柠檬蛋白霜马丁尼 LEMON MERIGUE MARTINI

伏特加60毫升

百利甜酒30毫升

现挤柠檬汁30毫升

糖浆10毫升



调酒杯调制
马丁尼杯享用

薄荷可可马丁尼 MINT CHOCOLATE MARTINI

伏特加60毫升

白可可香甜酒20毫升

百利甜酒20毫升

榛果利口酒20毫升

黑覆盆莓利口酒20毫升

鲜奶油20毫升

牛奶20毫升

乔治爷爷当酒保

若调酒步骤建议“调出分层”时，你必须全神贯注地将所有材料沿着调酒匙的长柄轻缓地流入杯中，形成不同的分层，这样才不会全部混在一起。

约翰·沃克
（John Walker，1781—1857）

该来认识这位知名威士忌品牌的幕后推手了。



小名尊尼的约翰·沃克自小命运多舛。14岁那年，父亲撒手人寰，家人不得不变卖农场，并且搬到苏格兰的基尔马诺克镇（Kilmarnock）开了家小杂货店。约翰极有生意头脑，不消几年就成为当地最受敬重的商人。他对威士忌一直情有独钟。那时的杂货店里不乏单一麦芽威士忌，只是质量参差不齐。约翰为了向顾客提供质量稳定且风味精致的威士忌，决定自创品牌，贩卖独家装瓶的调和威士忌。

1857年，约翰去世后，由儿子亚历山德拉继承家族事业，将彼时已成为杂货店最主要产品的威士忌发扬光大。他注册了“陈年高地威士忌”（Old Highland Whisky）商标（即现在的“黑标”），并发明了著名的方形瓶，以减少航运过程中的撞击损毁率。他同时邀请众

多货船船长做威士忌的代理商，将他的威士忌运送到世界上每一个港口。也难怪在2015年，尊尼获加成为全球销量排名第三的威士忌品牌。

以威士忌为基底的酒

威士忌并非高高在上，也不是孤芳自赏的孤独隐者。由威士忌所衍生的饮料多如繁星，滋味也各有千秋！



威士忌利口酒

威士忌利口酒源自苏格兰或爱尔兰，人们根据不同配方，在威士忌里加入香草植物、香料、蜂蜜以及其他成分。它的酒精度通常在15%左右，绝不会超过20%。最古老也最知名的威士忌利口酒，是苏格兰的吉宝蜂蜜香甜酒，凯尔特语意为“称心快意的饮料”，主要成分为苏格兰调和威士忌和欧石楠花蜜。



威士忌奶酒

大家最熟悉的威士忌奶酒，就是大名鼎鼎的百利甜酒（Baileys），各大超市都买得到。它与尊尼获加、珍宝（J&B）等知名品牌同属于英国帝亚吉欧集团旗下，成分主要是糖、鲜奶油、爱尔兰威士忌和香草植物。其他还有以埃德拉多尔单一麦芽威士忌为基酒的埃德拉多尔奶酒（Edradour Cream Liqueur）。



当苏格兰碰上爱尔兰

有一款威士忌调酒，可以让两个敌人一杯泯恩仇！

爱尔兰之雾（Irish Mist）是带有蜂蜜及香草植物芳香的爱尔兰利口酒，让人联想到只有爱尔兰家族首长才能享用的欧石楠烧酒。用爱尔兰之雾和苏格兰的吉宝蜂蜜香甜酒调和出的“生锈迷雾”（Rusty Mist），美妙的味道或许能让这威士忌的世纪之争于觥筹交错中落下帷幕……

蒸馏厂置身事外？

如果你以为蒸馏厂会冷眼看待这些威士忌的“旁门左道”，那就大错特错了。越来越多的蒸馏厂争相研发配方，认为这是开发新客户群的大好机会，也能向大众提供耳目一新的品酒体验。



调味威士忌方兴未艾

用威士忌浸泡蜂蜜，青柠，乃至其他水果？别吓到从椅子上摔下来，这些只是以威士忌为基底的调味烈酒，并非正宗威士忌。调味威士忌的酒精度通常是35%，而威士忌则一定要40%以上。

这些调味产品是为不爱威士忌或不习惯威士忌的人量身打造的，此外也能让威士忌鸡尾酒更具惊奇出众的风味。所以别小看这些调味威士忌，许多重量级的品牌都砸下了令人瞠目结舌的资金，打算将调味威士忌纳入产品库，与传统威士忌分庭抗礼。



No.6

威士忌的世界版图

有瓶威士忌在手，很好。能了解这瓶威士忌的背景，更好！抽空参观离你最近的蒸馏厂，在原产地品尝威士忌的风味与情怀，挑选名品来丰富你的收藏，甚至来一趟环游世界之旅，让我们朝着威士忌启程吧，也许有意想不到的收获哦！

苏格兰

要想将威士忌和苏格兰这两个名词分开，简直是天方夜谭！

威士忌界的巨人

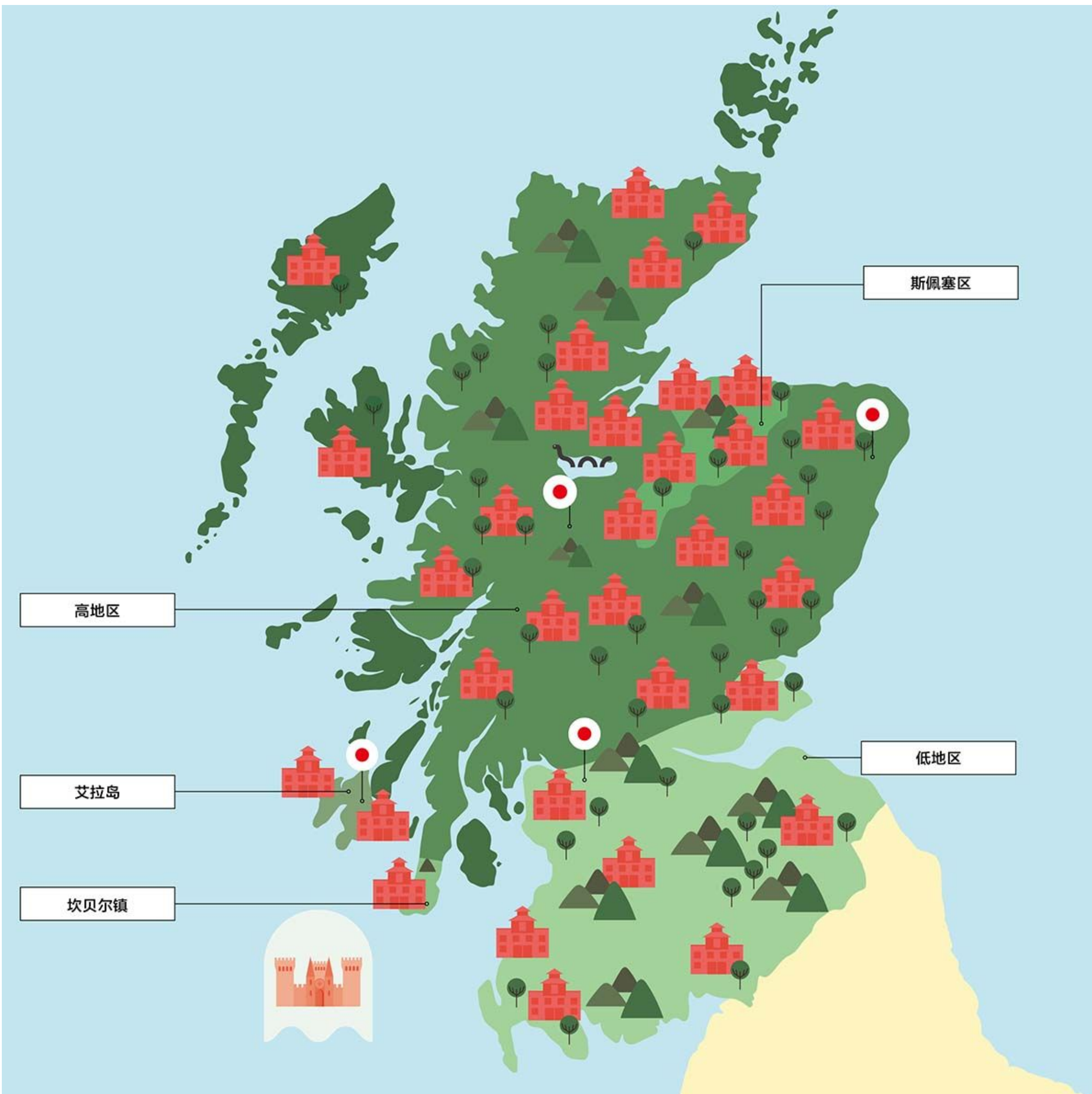
与苏格兰威士忌相关的数字都极为庞大，当地有超过100家蒸馏厂，以及200个以上的单一麦芽威士忌品牌（还没算入调和威士忌）。每年的出口销售额是39.5亿英镑，相当于每秒钟就有40瓶苏格兰威士忌销往世界各地。

苏格兰的风土环境

自1980年开始，苏格兰威士忌产业为了让消费者在选购时有个参考，决定按照风土条件来划分威士忌。这与葡萄酒的分类异曲同工，例如我们可以明白勃艮第和波尔多酿制的酒有什么不同的特色。不过这种分类方式跟葡萄酒仍有根本上的差异，因为威士忌的主要成分（大麦）不一定产自苏格兰，而是来自其他国家。但水质、专业技术与特有习俗，都是成就地区风土特色不可或缺的元素。当然，凡事还是有例外的！

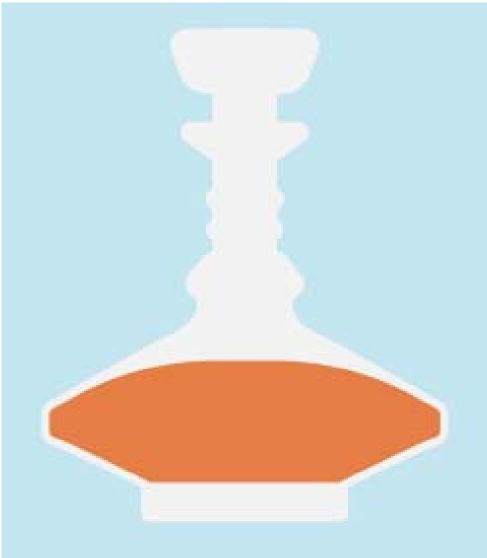
蒸馏厂魅影

苏格兰的闹鬼城堡举世闻名，连蒸馏厂也承袭了这项“传统”。坎贝尔镇的格兰帝（Glen Scotia）蒸馏厂就有一则弥漫威士忌酒香的鬼魂传说：1928年，蒸馏厂被迫关闭，其中一位经营者邓肯·麦卡勒姆（Duncan MacCallum）想不开，于1930年跳入坎贝尔湖自尽。1933年，蒸馏厂重新启动之后，他的一缕魂魄就在厂内游荡，直到现在……



苏格兰还有威士忌吗?

谣传苏格兰的威士忌已经快被全世界喝光了，然而真实的情况恰恰相反。酒厂的酒库中仍然堆满佳酿，超过2000万个酒桶等待着最佳赏味时机。不过面对高涨的消费需求，市面上出现越来越多无年份威士忌。虽没有标明年份，但一定都是入桶3年以上的威士忌。这个做法让威士忌品牌能尽快推出新酿，以满足广大的消费市场。



麦卡伦64年
单一麦芽威士忌

一瓶462 780欧元的威士忌

2010年纽约拍卖会上，售出了全世界最贵的威士忌。这可不是普通的威士忌，酒瓶是由法国莱俪水晶（Lalique）设计制造的，瓶身是有史以来最高（71厘米），容量也是最大（6升）。瓶里装的佳酿是麦卡伦64年单一麦芽威士忌，你可以想象一下喝起来是什么味道……

从日本到苏格兰

日本三得利在苏格兰拥有三座蒸馏厂：欧肯特轩、格兰盖瑞（Glen Garioch）和波摩。他的竞争对手一甲（Nikka）也在当地拥有一座本尼维斯（Ben Nevis）蒸馏厂。所以有这么一个传说：在日本某些调和威士忌中掺有少量的苏格兰威士忌……

苏格兰格纹

提到苏格兰，同样不可能遗忘他们的格子裙。当你和穿着格纹服饰的苏格兰人擦肩而过，你比较好奇的是格纹图案代表的意义，还是短裙底下的风光呢?

什么是苏格兰格纹?

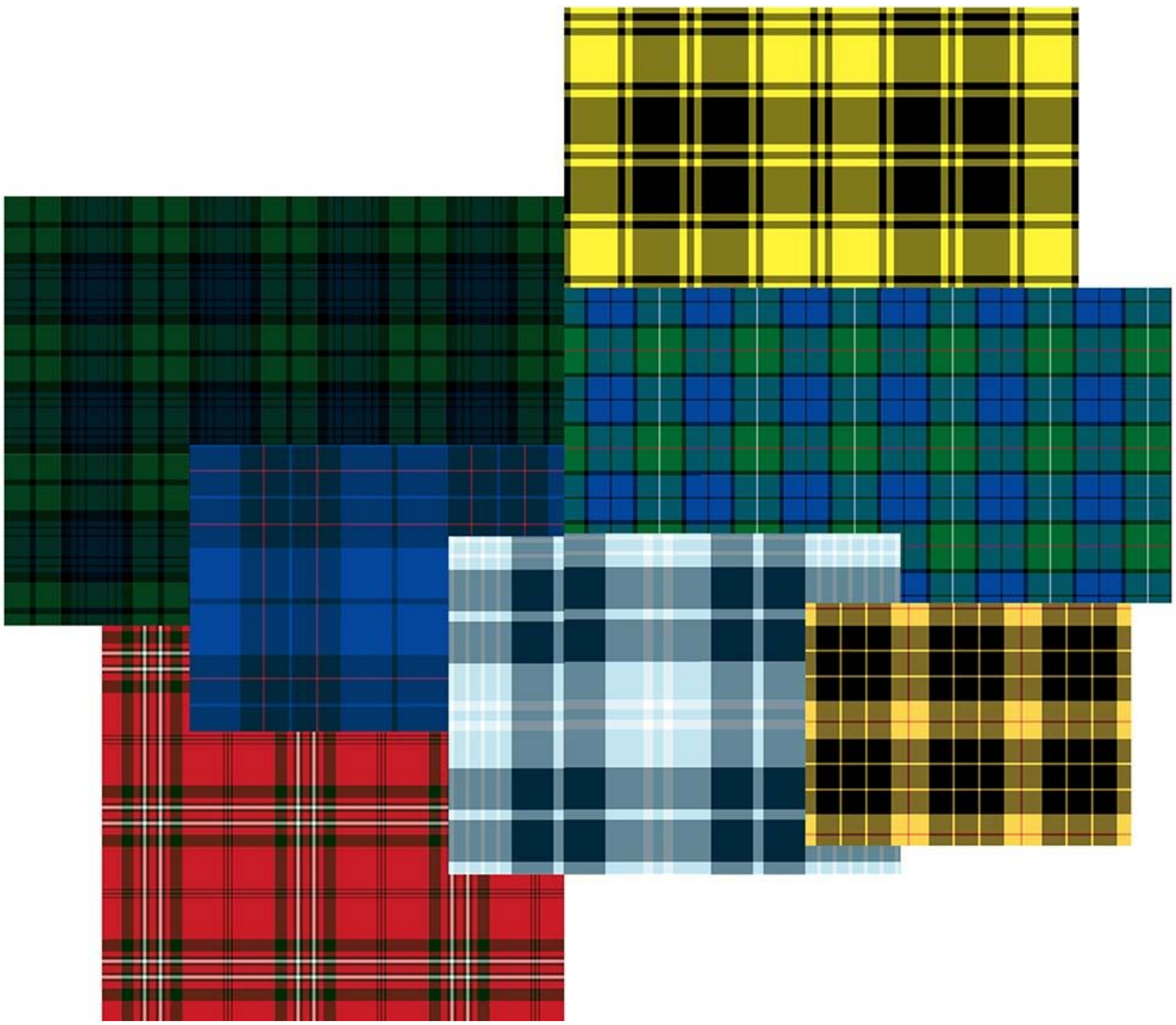
指的是不同色彩的直横条纹交错织成的彩色布料，不仅是凯尔特民族的经典纹样，也是苏格兰高地的特产。最知名的当然就是苏格兰格纹短裙了。

一点小历史

苏格兰格纹第一次出现在1538年，到了1700年左右，格纹已经可以用来辨别不同区域的居民。在“英俊王子”查尔斯·爱德华·斯图亚特（Charles Edouard Stuart）发动起义之后，英格兰派兵攻占苏格兰，并于1747年禁止人们穿戴格纹服饰。一直到1820年，有人在织布工人留下来的笔记中发现格纹图案，才让苏格兰格纹重现往日光彩。19世纪末的苏格兰望族都拥有家族专属的格纹，作为身份地位的区别与象征。

从你的格纹看出你是谁

- 单一颜色是仆人。
- 两种颜色是乡民与农民。
- 三种颜色是官员。
- 五种颜色是首长。
- 六种颜色是祭司或诗人。
- 七种颜色是国王。



格纹与朋克

20世纪70年代的朋克文化为了对统治阶层进行批判与反抗，将格纹加入服装设计，对这个苏格兰至高权力的象征极尽嘲弄之能事。

苏格兰短裙是怎么一回事?

短裙下面究竟有没有穿内裤？这问题困扰你很久了吧。答案很简单，只要去看看苏格兰军队就知道了——穿苏格兰短裙不穿内裤，才是军队铁的纪律！以后当你再观赏苏格兰传统游行时，也许会有不一样的感受……

如果你心血来潮，想穿苏格兰短裙品饮威士忌，别忘了在你右边的袜子里藏一柄“隐蔽之刀”（Sgian Dubh），除了随时可以切些水果奶酪，还可以自卫。

认真严肃的格子

跟品牌标志一样，格纹也受到“苏格兰格纹注册协会”的专利保护。你可以创作举世无双的独特格纹，经协会批准之后，就能像个现代麦格雷戈(注)一样欺世盗名啦！

苏格兰望族的历史

苏格兰传统社会以氏族部落为基础，从姓氏和身穿的格纹（苏格兰短裙）可以看出隶属于哪个家族。氏族首长具有绝对的权威，不仅主导整个家族的未来，还可决定结盟与作战的对象。

苏格兰格纹日

每年的4月6日，是苏格兰于1320年发表独立宣言的纪念日。苏格兰人与北美的苏格兰移民后代会在这一天举行庆祝活动，纪念彼此之间的历史渊源。

---

1. 麦格雷戈（MacGregor）是19世纪初的一位苏格兰军人，曾参加南美洲独立战争。1820年，他回到英国，声称自己是某个虚构国家的主人，并向贵族销售这块不存在的土地。

艾拉岛

与威士忌密不可分的弹丸之岛，腹地虽小，名声却享誉国际。



历史

威士忌的历史，很可能就是从艾拉岛开始的。麦克贝沙家族在艾拉岛上建立了第一座蒸馏厂，后来子孙成为贵族的医生，发明了生命之水，也就是威士忌的原型。



吉拉岛上的另一个乔治

要前往吉拉岛，只能从艾拉岛的阿斯凯克港（Port Askaig）搭船。岛上仅有一条容纳汽车单向通行的小路、一座蒸馏厂和一间旅馆。岛上居民仅200人，却有超过6000头鹿。蒸馏厂位于如此野性十足的原始小岛，喝不完的威士忌也只能出口了。

虽然跟威士忌没有直接关联，不过作家乔治·奥威尔（George Orwell）就是在这座岛上完成了世界名著《一九八四》（说不定他也喝了不少威士忌）。

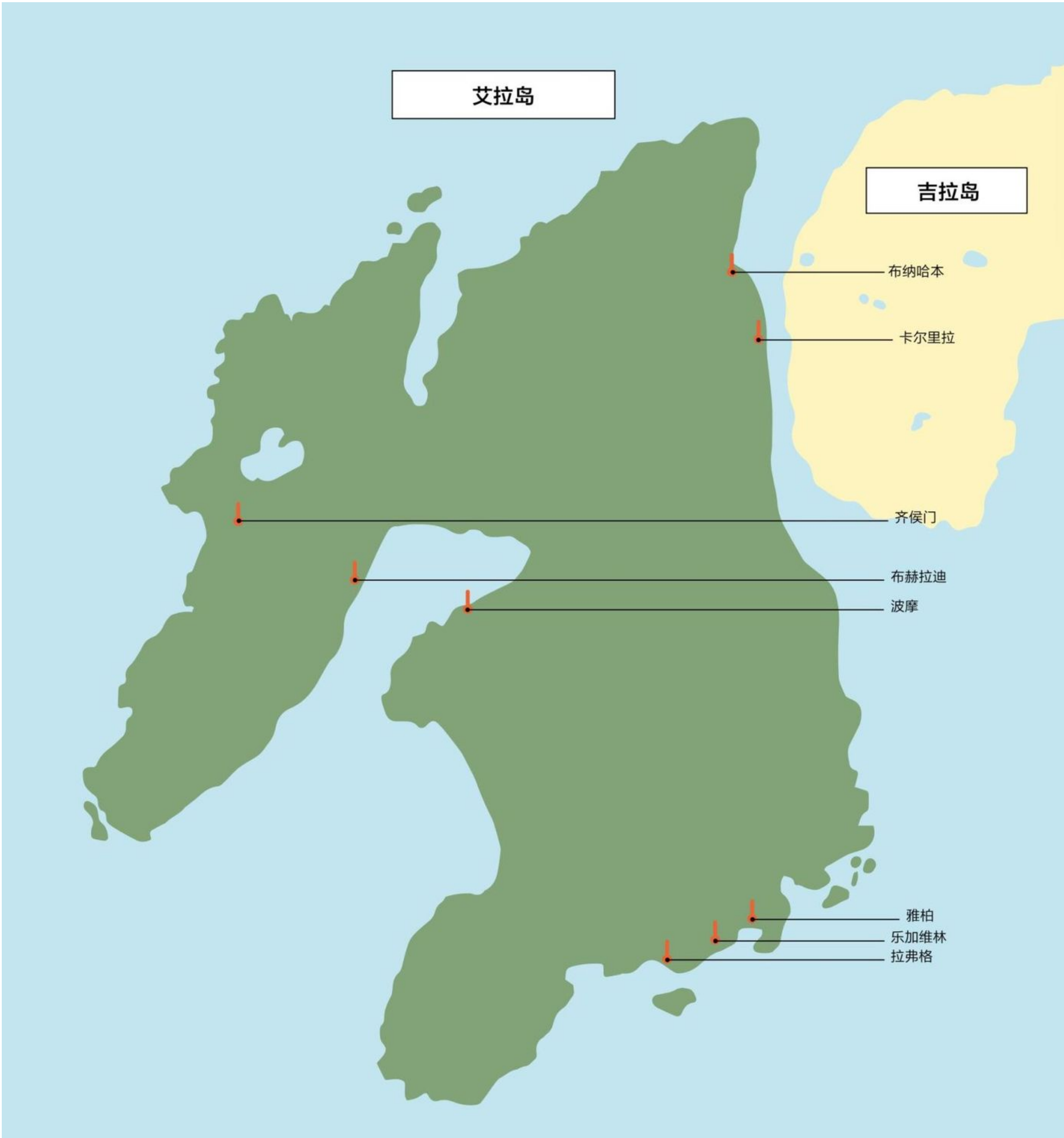
地理

艾拉岛距离苏格兰27公里，仅有3000名居民。小岛上有4条溪流，还有8座蒸馏厂以及1座发麦厂。由于四面环海，终年惊涛拍岸，岛上有四分之一的土地被泥煤覆盖，大麦也在此地生长得欣欣向荣。最近几年艾拉岛开始发展旅游观光，但岛上仍保有原始的自然景观以及浓浓的人情味。



风味

泥煤是艾拉岛威士忌的主要特色。这里的泥煤与苏格兰本土的泥煤来自不同的地衣苔藓，风味当然也迥然不同。全世界泥煤味最重的威士忌，就是来自艾拉岛布赫拉迪蒸馏厂的泥煤怪兽威士忌。即使如此，别以为艾拉岛就只懂得生产泥煤威士忌。布赫拉迪和布纳哈本蒸馏厂也生产只有些微泥煤味，甚至完全无泥煤味的威士忌。



如何前往

想要充分享受艾拉岛朝圣之旅，不可不慎选交通方式。你当然可以从格拉斯哥搭飞机降落艾拉岛机场，但这样一来就少了些旅行的趣味。最特别的交通方式是从格拉斯哥搭火车到欧本（Oban），车程将

近3小时，但沿途美景令人叹为观止。然后搭乘小飞机俯瞰吉拉岛与艾拉岛，将岛上的自然美景尽收眼底。另一个有趣的交通方式是搭船，沿着岛屿海岸线逐一辨认映入眼帘的一座座蒸馏厂。

斯佩塞区

位于高地区中心地带的斯佩河，常被称为威士忌的金三角，也是苏格兰威士忌的中枢。

这块方寸之地的蒸馏厂密集度之高，让斯佩塞区的领航地位屹立不倒。



历史

地处荒芜的丛山峻岭与偏僻森林之巅，为逃离权威统治的人提供了绝佳的藏匿处。19世纪的苏格兰实施禁酒令，促使斯佩塞居民在当地政府的默许下开始酿造私酒。



风味

所谓“斯佩塞风格”，意指威士忌具有圆润温和却层次丰富的特性，而且富含果香与花香。别以为这里的人只懂得酿制一种风格，有越来越多的蒸馏厂争相发展出独一无二的风味，已经与大众先入为主的印象越来越不一样了。

你知道吗?

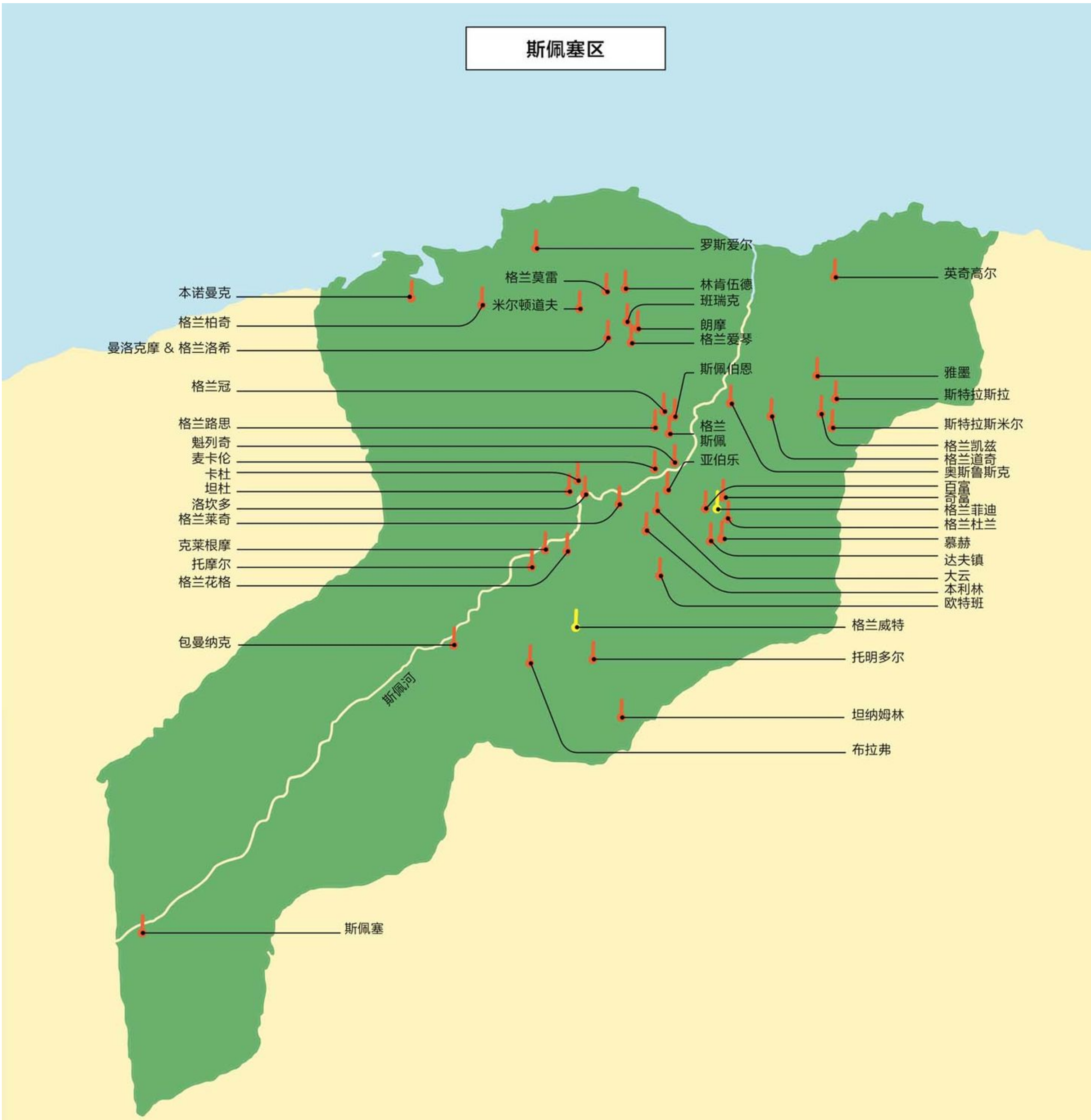
不少调和威士忌的知名品牌所使用的酒桶就来自斯佩塞区，例如珍宝、金鹰堡（Clan Campbell）和尊尼获加。



地理

斯佩塞区是苏格兰的行政区，东至德弗伦河（Deveron），西至芬德霍恩河（Findhorn），南边以凯恩戈姆山脉（Cairngorms）为界。这里拥有酿造绝佳威士忌的先天条件，包括：

- 来自四条溪流的优良水质。
- 孕育优质大麦的肥沃土壤。
- 让威士忌缓慢且稳定熟成的凉爽潮湿气候。



格兰菲迪以年产1400万升威士忌的惊人产量艳羡众人，其单一麦芽威士忌的全球销量更是独占鳌头。

1832年，酿制威士忌合法化之后，格兰威特是首家取得酿酒执照的苏格兰蒸馏厂（归功于当时的酒厂经理乔治·史密斯），正式宣告了非法酿酒时代的终结。

低地区

低地区被英格兰和苏格兰高地区南北包夹，形成如同其字面上所指称的“低洼的土地”。

这里人口稠密，但是蒸馏厂却完全相反，数量相当稀少。



历史

苏格兰被高地线㊟一分为二，尤其在税制上更是一地两制。18世纪时，高地区享有较低的税率，低地区则为了应对高税率，冒着降低质量的风险，开始大量酿酒并销往英格兰，而这些酒随后被加工制成金酒。英格兰酿酒厂当然视低地区的竞争对手为眼中钉，设法通过“低

地区酒牌法令”，强制酿酒厂在产品出口前的12个月必须申报。此举令低地区的酿酒厂深受打击，一家接一家关门倒闭。



地理

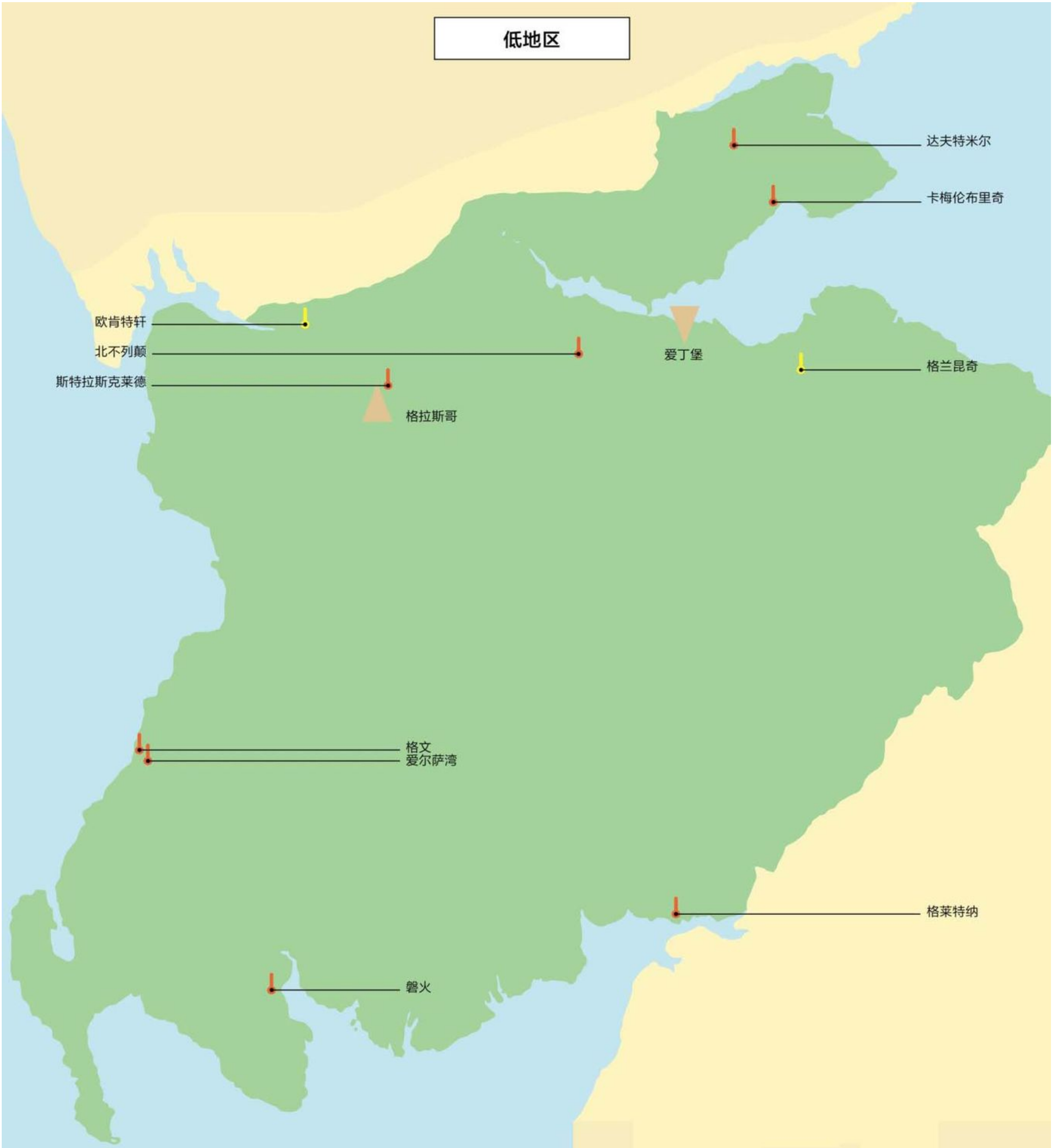
低地区囊括了几座大城市（格拉斯哥、爱丁堡），更容纳了苏格兰80%的人口。这里的土地也非常适合种植大麦和小麦。

风味

低地区酿制的威士忌通常带点微甜的轻盈口感，还有相当明显的花香与草本香气。

谷物蒸馏厂

苏格兰有七家谷物蒸馏厂，其中六家位于低地区。大部分的谷物蒸馏酒都会用来制作调和威士忌，所以此地的威士忌产量也算是相当惊人。



欧肯特轩是唯一使用三重蒸馏（跟爱尔兰一样）的苏格兰蒸馏厂。

格兰昆奇蒸馏厂拥有全苏格兰最大的初馏器，容量约3.2万升。

---

1. 高地线（Highland Line）是从西岸克莱德湾（Clyde River）至东岸泰湾（Tay River）之间的一条假想直线，此线以北统称高地，以南统称低地。

高地区

高地区是苏格兰面积最大的地区，集结了所有苏格兰的传说与特色，包括湖泊、城堡与绵延不绝的山河美景。



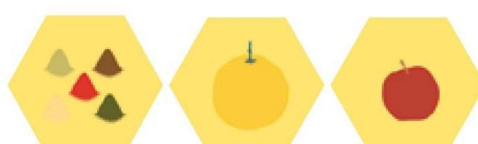
历史

高地区始终有如苏格兰的化外之地，16世纪时更是起义频发，经常遭受镇压。苏格兰宗教改革花了很长一段时间才完成，因为高地区的居民不愿放弃信奉天主教。在几次独立战争中，通常也是高地区的战士最多。



地理

高地区包含了高地线以北、斯佩塞区以外的土地。地势多丘陵，还有动辄1000米以上的高山，英国的最高峰本尼维斯山（海拔1344米）正位于此区。

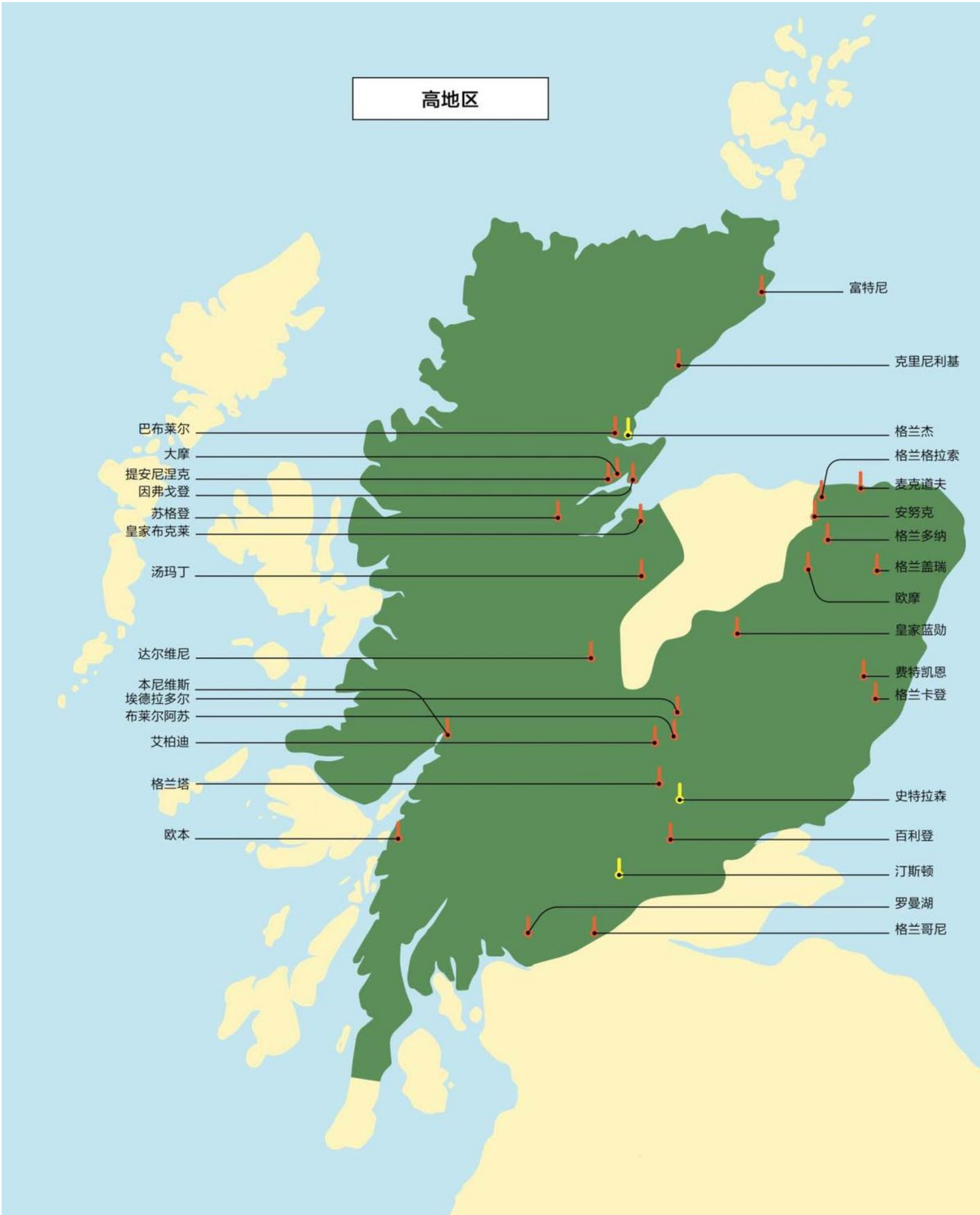


风味

高地区地域辽阔，其特色难以一言以蔽之。有些人将此地划分为四区（东、南、西、北）或五区（外加中区）；有些人则偏好以北方、东方和中央地带来区分。无论如何，只有一件事是不会变的：南高地区的单一麦芽威士忌风味轻盈带果香，西高地区则是果香与辛香并重。

你知道吗？

在小说《哈利·波特》中，霍格沃茨魔法学校就在高地区！



高地区
富特尼
克里尼利基
巴布莱尔
格兰杰
大摩
格兰格拉索
提安尼涅克
麦克道夫
因弗戈登
苏格登
安努克
皇家布克莱
格兰多纳
汤玛丁
格兰盖瑞
欧摩
皇家蓝勋
达尔维尼
费特凯恩
本尼维斯
格兰卡登
埃德拉多尔
布莱尔阿苏
艾柏迪
格兰塔
史特拉森
欧本
百利登
汀斯顿
罗曼湖
格兰哥尼

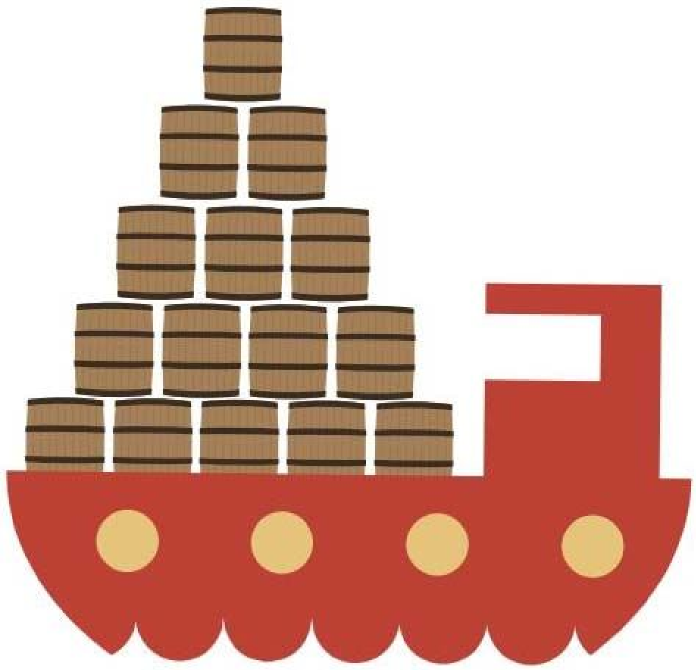
为了让威士忌的窖藏陈酿更完美，格兰杰蒸馏厂最近几年开发了一系列“精选设计师橡木桶”，根据不同的酒体打造专属酒桶，期待能让威士忌熟成后的风味质量达到极致。

欧本是“麻雀虽小，五脏俱全”的蒸馏厂，厂内的二次蒸馏器容量仅450升，橡木酒桶也只有50升，出产的威士忌却是才气与想象力皆属上乘的佳作。消费者甚至可以在此购买定制的酒桶。此外，欧本的金酒还曾获得2015年苏格兰年度手工烈酒大奖（Scotland Craft Spirit of the Year）。

汀斯顿蒸馏厂拥有全欧洲最大的水车，可以利用泰斯河（Teith）来发电，不仅电力自给自足，还可将多余的电力转售出去。

坎贝尔镇

欢迎来到威士忌世界的首都！至少在几十年前的确曾经繁荣一时……



历史

19世纪末的坎贝尔镇在天时、地利、人和的完美条件下，有20多家蒸馏厂。蒸汽船总在天气晴朗的日子前来装载数以千计的橡木酒桶，运往格拉斯哥、伦敦或美国各地。可惜好景不长，坎贝尔镇的油润烟熏风格不再受现代消费者与调酒师的青睐。加上1929年的全球经济大萧条及煤矿场歇业，使情况雪上加霜，几近一半的小蒸馏厂因而关门倒闭。



地理

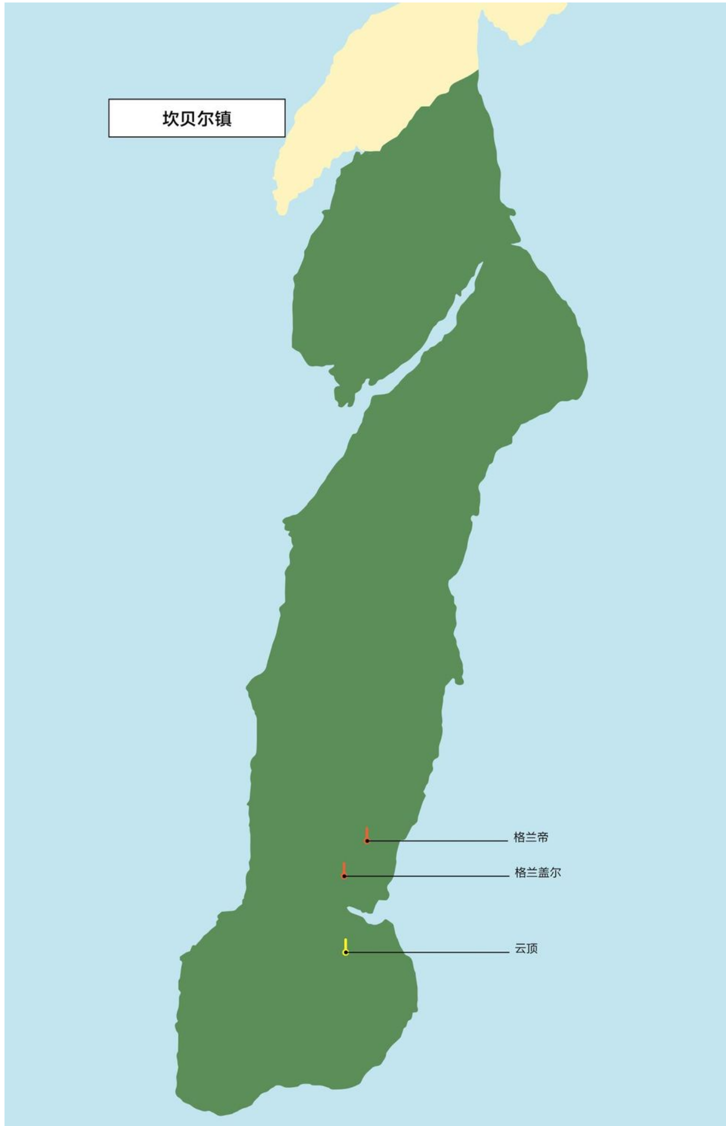
坎贝尔镇位于低地区的西边，因位置太偏僻，以至当地居民都习惯性地认为他们更靠近爱尔兰。

坎贝尔镇昔日的繁华荣耀，在威士忌的历史上占有不可抹杀的地位。若撇开市场因素，此地拥有绝佳的酿酒环境，不仅有深水港（能进口谷物并出口威士忌）、煤矿层，还有数座发麦厂。如今硕果仅存的三座蒸馏厂，让坎贝尔镇成为苏格兰腹地最小的威士忌产区。



风味

坎贝尔镇威士忌兼具烟熏与油润风格，因太过独特而招来嫉妒，被戏称为“臭鱼”。甚至还有小道消息绘声绘色地说，这里用来陈酿威士忌的酒桶都是存放鲱鱼的桶。这当然不是事实，只是这些谣言仍旧成为压垮当地威士忌工业的最后一根稻草（尤其是在美国颁布禁酒令之后）。



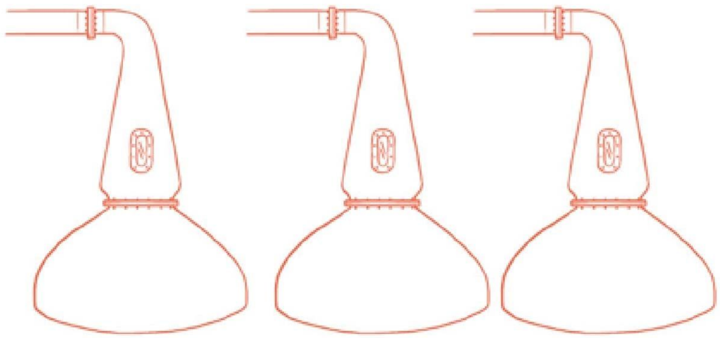
三座蒸馏厂，五个威士忌品牌

坎贝尔镇有五个威士忌品牌。云顶蒸馏厂除了以自家名号装瓶贩卖，还有两个品牌：哈索本（Hazelburn）与朗格罗（Longrow）。另外两座蒸馏厂格兰帝与格兰盖尔，也各自推出同名品牌威士忌。

云顶是苏格兰最古老的家族蒸馏厂，由米切尔（Mitchel）家族创立，从1825年开始生产威士忌，如今已传承至第五代。云顶也是苏格兰唯一自给自足的品牌，从发麦、蒸馏到装瓶都在自己的酒厂内完成。

爱尔兰

爱尔兰与苏格兰是众人心目中威士忌的故乡，但前者的蒸馏厂数量却在近两个世纪内锐减。



历史

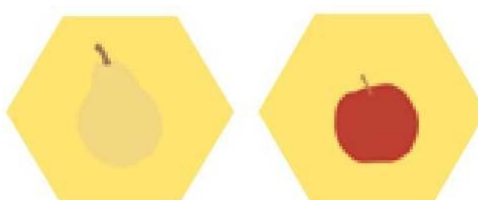
爱尔兰在18世纪末拥有2000多家蒸馏厂，唯约翰·詹姆森（John Jameson）遥遥领先，正是春风得意的时期。当时爱尔兰各大城市都有蒸馏厂，以当地特有的“纯壶式蒸馏”技术生产质佳且风味细致的威士忌。都柏林则成为爱尔兰威士忌营销至世界各地的起航大港。

后来爱尔兰掀起独立战争，并且排斥与美国私酒商合作，导致威士忌无法出口，接二连三的事件严重打击了威士忌产业。20世纪30年代，爱尔兰仅剩六家蒸馏厂在苦撑。到了1960年，硕果仅存的三家蒸馏厂决心携手合作，共同创立了爱尔兰制酒公司。

纯壶式蒸馏（Pure Pot Still）

爱尔兰威士忌的传统工艺与典型风格，将发麦过和未发麦（为了少缴一点税金）的混合麦汁，放入壶形蒸馏器中蒸馏三次。据说可以蒸馏出质地“浓稠”的威士忌。





风味

独特的三次蒸馏工艺，让爱尔兰威士忌不仅酒体轻柔、不沾泥煤味，还散发出迷人果香。

从非法私酿到欧盟认证

千万别将爱尔兰威士忌跟当地传统的“玻汀蒸馏酒”（poitín）搞混了！后者的酒精含量非常高，介于60%—95%，以发芽大麦、甜菜根和马铃薯蒸馏而成。这种酒曾被禁止好长一段时间，不过现在已经可以合法酿造，并得到欧盟地理保护标志（IGP）认证。



虽然蒸馏厂寥寥可数，但不代表爱尔兰威士忌气数已尽。还早得很呢！爱尔兰威士忌近几年又重新受到消费者的关注，现代而进步的米德尔顿蒸馏厂每年酿造近6000万升的威士忌，而尊美醇则是米德尔顿的最佳代言品牌。

想了解爱尔兰威士忌的历史，一定得到老尊美醇酒厂（Old Jameson）转转。这个货真价实的威士忌博物馆位于昔日的尊美醇蒸馏厂，虽然早已不生产威士忌，但提供详尽的专业导览，还可以让人品尝爱尔兰威士忌。

英国其他地区

威尔士



历史

此地只有一家潘迪恩（Peyderyn）蒸馏厂，而且才刚开业仅仅十年，首批贩卖的威士忌于2004年出厂。潘迪恩蒸馏厂的年产量可能还比不上某些大蒸馏厂的日产量，不仅数量相当稀少，而且还有个相当不寻常的做法：在每一瓶威士忌上头标明装瓶日期，借此记录每一“酿”之间的细微变化。

法拉第蒸馏器（Faraday Still）

潘迪恩特有的蒸馏器，灵感汲取自石化工业，只有单一分馏柱，却能蒸馏出不同质量的酒液，而且酒精度可以高达92%。

钩心斗角的历史

威尔士其实在19世纪就开始生产威士忌……应该说“几乎”开始生产。当时蒸馏厂的主人虽然订购了一个蒸馏器，但实际上却直接购买苏格兰的“生命之水”，以多种香料加味，再用威尔士威士忌的名义出售。当然纸是包不住火的，行迹败露后，蒸馏厂也只能倒闭了。

英格兰



历史

身为金酒的产地，要投入威士忌的行列似乎有点包袱。不过还是有几家蒸馏厂做到了，其中有一家是位于伦敦市中心的“伦敦酿造”（London Distillery Co.）。算是首开先例吗？不，反而应该说是英格兰威士忌的复兴运动。因为在19世纪末期，英格兰就曾有四家蒸馏厂。



英国女王的小狗

曾经有位王室仆人突发奇想，在伊丽莎白二世心爱的柯基犬碗里倒了些威士忌。不胜酒力的小狗醉得一塌糊涂，仆人当然也得到降职扣薪的下场。


英国
巴洛
圣乔治
艾登斯
潘迪恩
科兹沃斯
伦敦
伦敦酿造
希克希利

日本

常被误认为苏格兰威士忌的复刻版，然而日本威士忌早已青出于蓝，创出自己的风格。



历史

日本威士忌谈不上历史悠久，却已是威士忌界的闪亮明星。日本第一家山崎蒸馏厂于1923年创立，由日本威士忌的两位教父鸟井信治

郎和竹鹤政孝携手打造。后来两人因意见不和而分道扬镳，分别打造自己的威士忌王国：前者创立了三得利，后者则建立了一甲。三得利与一甲至今仍是日本威士忌的两大龙头，也是惺惺相惜的竞争对手。这两个蒸馏厂是完全独立自主的，不像苏格兰的酒厂，虽有竞争关系却也经常“暗通款曲”。



日本第一家蒸馏厂

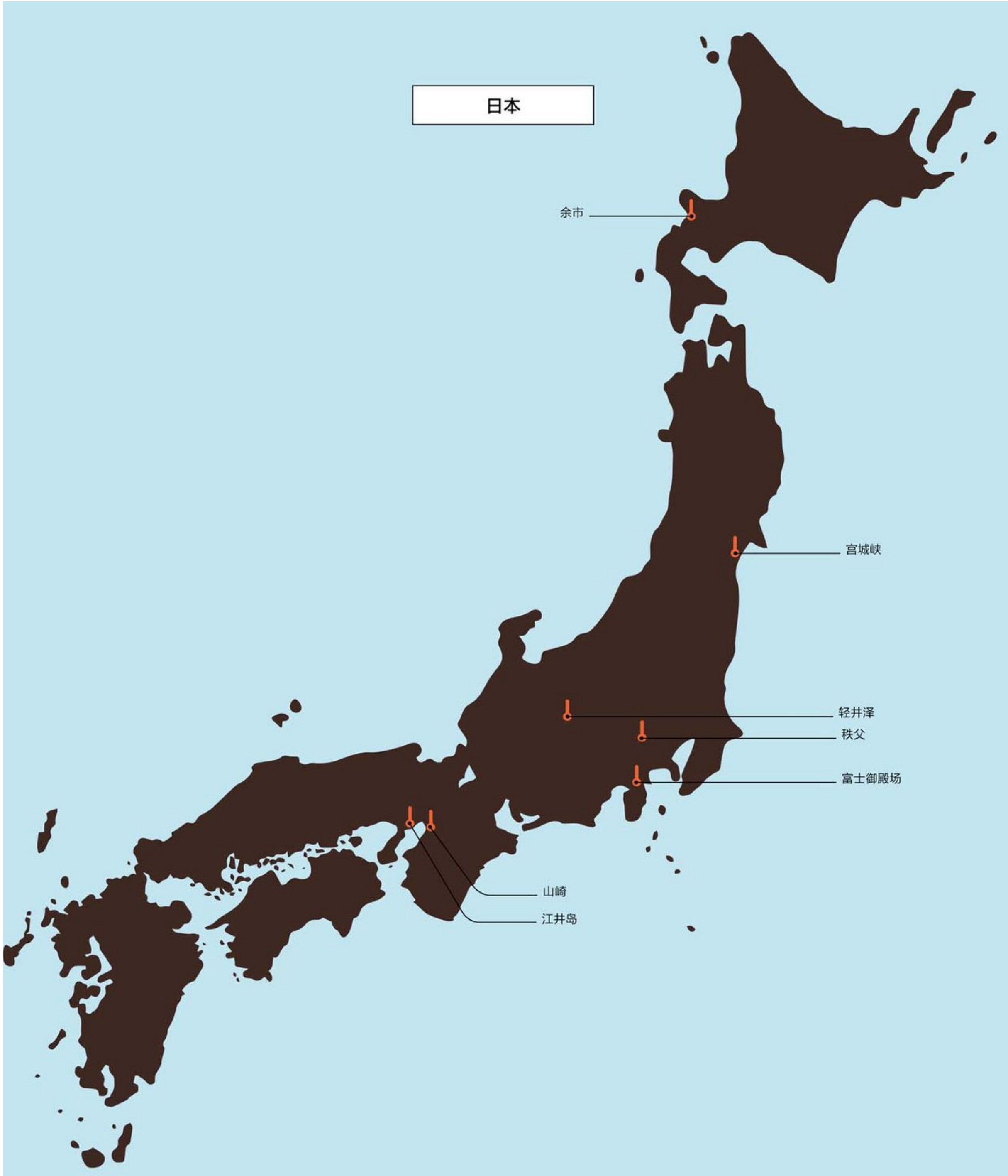
人们经常说山崎蒸馏厂之所以选择设在大阪府岛本町，是因为这里的气候条件与苏格兰较为相近。有一部分说对了，不过主要还是因为岛本町附近有三条溪流，拥有充沛的水源来酿造威士忌。此外，这里的水质绝佳，连日本茶道始祖千利休开设第一家茶道馆时，都曾来此地取水。

风味

和苏格兰威士忌相比，日本威士忌少了些谷物的香味。两位酿造者非常依赖科学分析，以此来掌握威士忌酿制的每一个步骤，这在当时是全然崭新的做法，连苏格兰都瞠乎其后。

日本威士忌最佳宣传大使：比尔·默瑞（Bill Murray）

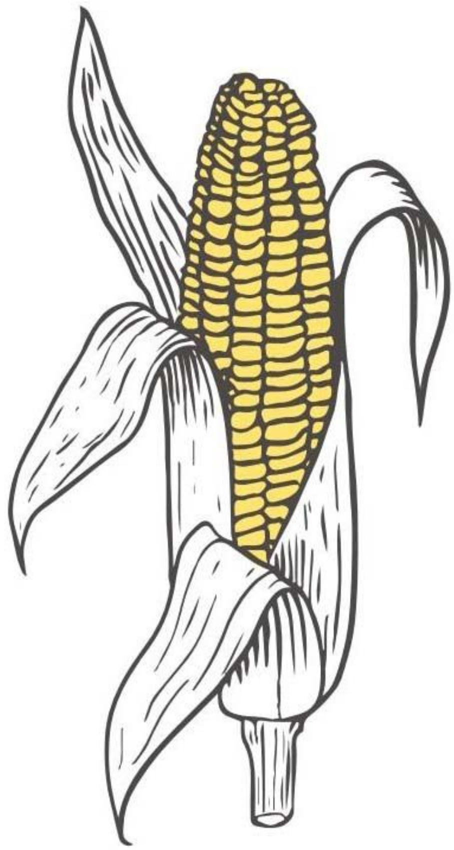
比尔·默瑞在索菲亚·科波拉执导的电影《迷失东京》里饰演过气明星，远赴日本接拍三得利的“响”威士忌广告。电影非常卖座，也因此在西方掀起一波对日本威士忌的狂热，销量一路攀升。


日本
余市
宫城峡
轻井泽
秩父
富士御殿场
山崎
江井岛

日本威士忌的名声在全世界响彻云霄，而更确切地说，几乎直达国际太空站。不过太空站上的威士忌碰不得，连太空人也喝不到。这是三得利在2015年8月开始的实验，将会持续至少一年，为了测试在无重力的状态下，威士忌的熟成过程与风味会产生什么样的影响。

美国

让我们越过大西洋，拜访具有创新性与多样化的威士忌国度。



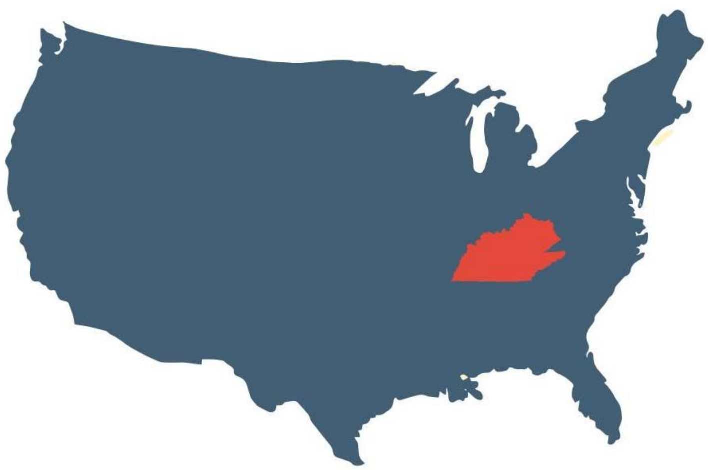
历史

美国威士忌的历史与移民脱不了关系，当时为了吸引欧洲人到美国垦荒，每位移民可以得到一块玉米田作为奖励。但是玉米收成后的售价太过低廉，移民只好将它们留下来酿酒，以赚取更多收入。

19世纪中叶兴起的工业革命，除了搭建铁路让运输更方便，也让美国威士忌的发展突飞猛进。只是后来颁布的禁酒令让原本蓬勃发展的威士忌产业戛然而止，反倒促成私酿酒大流行，甚至出现走私业者有系统地酿酒与销售非法威士忌。

微型蒸馏正流行

在美国，几乎每个星期就有一家波本威士忌的微型蒸馏厂诞生。每个微型蒸馏厂都有自己的风格特色，也让波本威士忌的爱好者更期待推陈出新的酿制技术与成果。



肯塔基VS田纳西

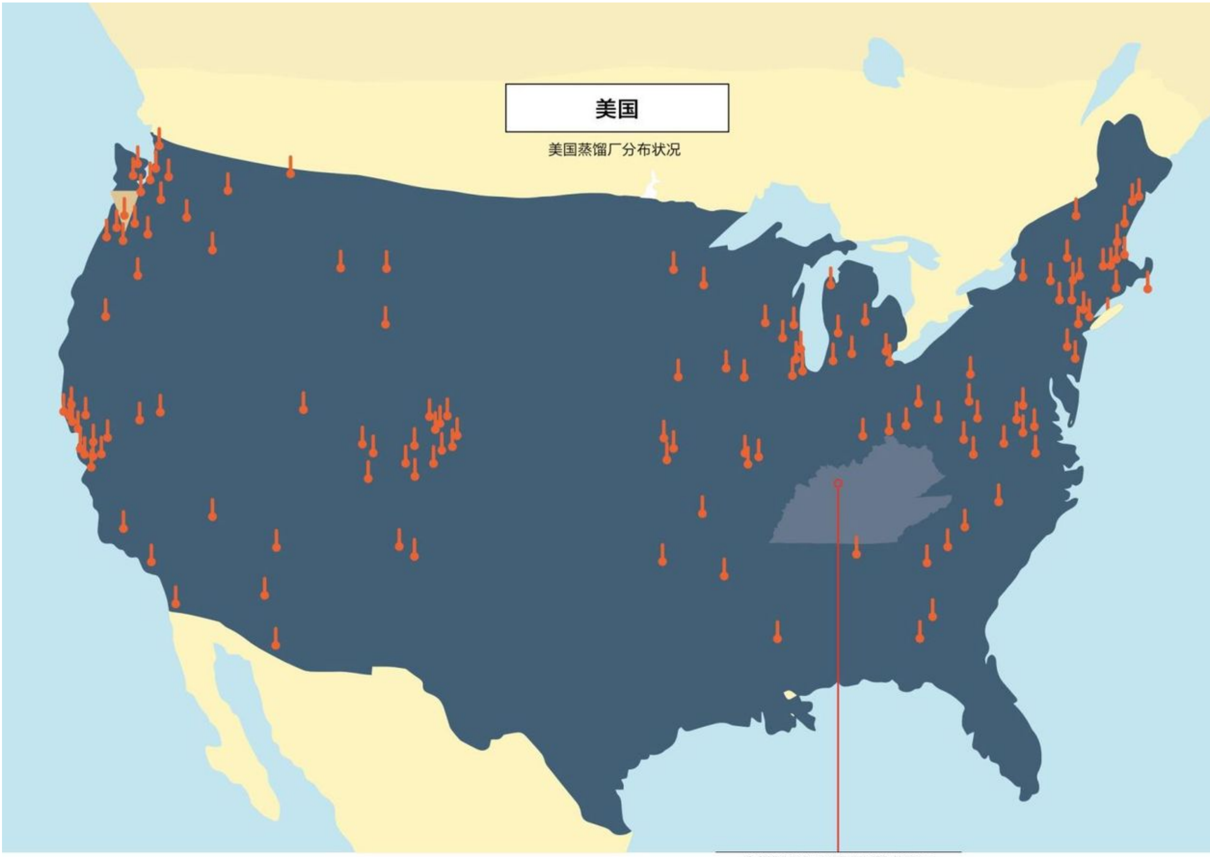
即使今日在美国各地都能酿造波本威士忌，也别忘了肯塔基州才是波本的摇篮。

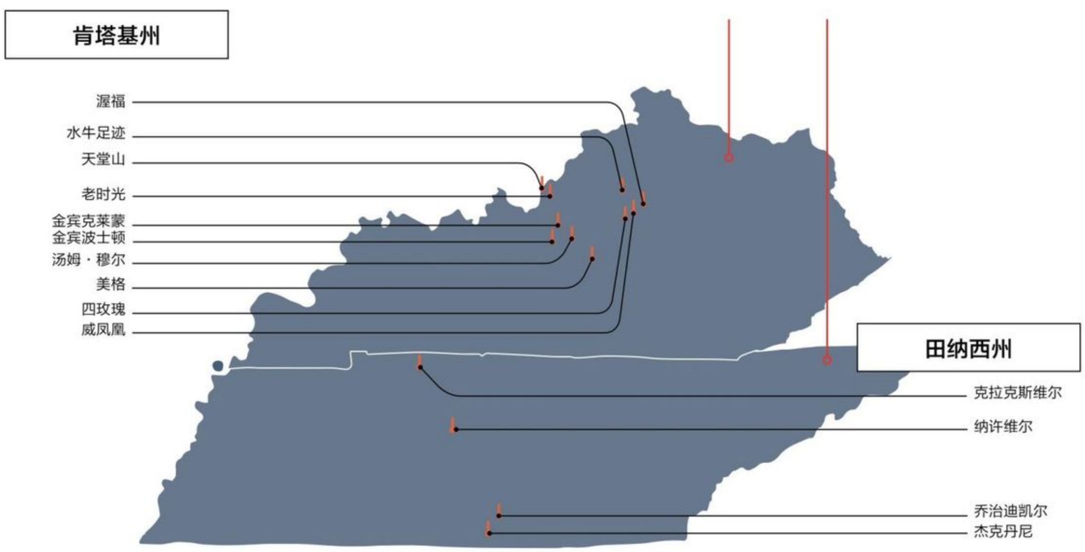
田纳西州的威士忌则以原创的“林肯郡过滤法”分庭抗礼，也就是利用枫木炭进行过滤。取一块木柴，点火将之烧成木炭，再让蒸馏后

的威士忌一点一滴流淌过堆成3米厚的木炭堆，就可以得到口感特殊又温醇的美酒。

杰克丹尼：欢迎参观，谢绝品酒

如果你想参观位于林奇堡的杰克丹尼酒厂，先别打如意算盘，以为行程结束后可以直接品尝威士忌。就算你在当地的酒吧里也喝不到，因为这个城市全面禁酒。你没看错，在美国的确还有一些城市禁止贩卖含酒精的饮料。


美国
美国蒸馏厂分布状况
肯塔基州与田纳西州的蒸馏厂


肯塔基州
渥福
水牛足迹
天堂山
老时光
金宾克莱蒙
金宾波士顿
汤姆・穆尔
美格
四玫瑰
威凤凰
田纳西州
克拉克斯维尔
纳许维尔
乔治迪凯尔
杰克丹尼

加拿大

加拿大是威士忌界的巨人，产量仅次于苏格兰，然而其作风与风格却相对低调许多。



历史

加拿大威士忌的历史与美国密不可分。美国的禁酒令（1920—1933）让加拿大威士忌销售突飞猛进，私酒业者无法在美国境内寻得库存补给，只能越过边境至加拿大抢购。其中以底特律对岸的海拉姆沃克蒸馏厂最为知名，连芝加哥犯罪集团的老大艾尔·卡彭（Al Capone）都是忠实顾客。



裸麦威士忌与加拿大裸麦威士忌

威士忌的世界有许多事情一言难尽，例如加拿大威士忌又称裸麦威士忌……没错，跟一般以裸麦为主原料的裸麦威士忌名称一模一样，所以一不小心就会混淆。

在过去，加拿大威士忌以裸麦（又称黑麦）为主原料，因为东岸的可耕地适合种植裸麦。如今虽然仍旧使用裸麦，却已不是最大宗，因为西岸开发了更适合耕作的土地，能种植的谷物变得更多元。然而在习惯上，人们还是会将加拿大的威士忌称为裸麦威士忌。





风味

加拿大威士忌通常充满肉桂、烤面包与焦糖等类似烘焙的芳香。

平易近人的威士忌

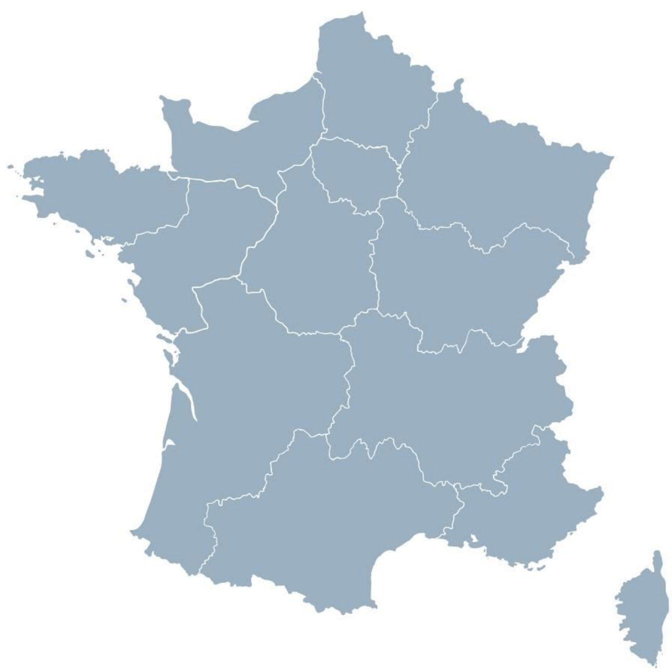
不要因为亲民的价格反而却步了。加拿大威士忌可以说是价廉物美的好产品，唯一的问题是太少见了，只有少数几家法国进口商愿意引进。



加拿大人酷爱蛋奶酒（Eggnog），并昵称它为“母鸡奶”。传统蛋奶酒的做法是加入白兰地或朗姆酒，当然也可以加入加拿大威士忌！

法国

法国葡萄酒举世闻名，法国的威士忌也逐渐在全球市场攻城略地。



1984：复兴年代

某次在爱丽舍宫的总统餐宴上，来自布列塔尼的乐宾纽（Le Biniou）威士忌获得满堂彩，并深得某位记者的芳心，因此一炮而红。但问题是，这款威士忌在1984年就已经停产了……后来蒸馏厂由第二代吉勒·莱祖尔（Gilles Leizour）接手，他重新定制了两座蒸馏器，并至苏格兰取经两个月有余，如今又重开炉灶，准备重振布列塔尼威士忌的雄风。

我的威士忌里有黑色小麦

布列塔尼巨石蒸馏厂不以效仿英吉利海峡对岸为目标，而是力求青出于蓝，研发出全世界独一无二的黑色小麦（荞麦）威士忌。这支艾杜（Eddu，布列塔尼语的荞麦）威士忌与其他威士忌相比，口感更为轻柔圆融。



源远流长的蒸馏传统

虽然法国酿造威士忌的历史不长，但不代表没有酿酒的本事。茴香酒、干邑、精酿白兰地、苦艾酒、荨麻酒，这些酒都代表着法国各地区传承数十载的蒸馏酒文化。

农业强国

法国是欧洲的农业大国之一，不仅盛产小麦、大麦，还有裸麦、玉米等非常适合酿制威士忌的原料。

法国也是威士忌爱好国

威士忌是法国人最喜爱的烈酒，占所有烈酒消费的40%，也就是每人每年喝掉2.15升的威士忌。

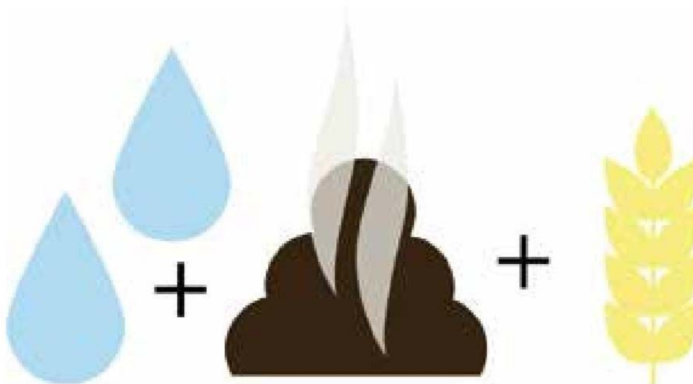


法国
克雷崧
德沪姆
诺斯曼
诺永
雷森
艾沛
柏特朗
海岸
瓦弘捷
巴黎
巴黎酿酒厂
海狸酿酒厂
梅耶
雷曼
立石
吉尔贝霍尔
奥特省
圣白鸽
安德烈梅西奥尔
密克罗
凯希利
侯泽利厄
泰奥佩斯
安茹酿酒厂
娜侬园
胡捷德里尔
巴尔塔萨先生
贺微丘酿酒厂
宁卡希啤酒女神
贝克卢酿酒厂
布吕内
米沙
多菲内酿酒厂
月亮港
上冰河领域
维柯尔酿酒厂
拉吉奥乐酿酒厂
布赫扎克产区
卡斯通
马维拉

其他地区

不要以为其他地区的威士忌比较没有名气，质量就比先前介绍的威士忌逊色。

它们各自的特色三言两语还道不尽呢！



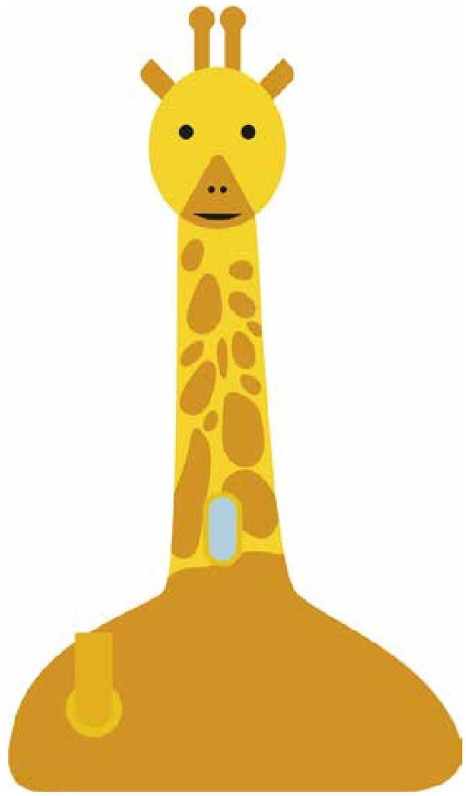
与众不同的冰岛烟熏威士忌

冰岛没有泥煤，所以他们用传统烘干肉类的方式来烘干麦芽，也就是用干的羊粪！加上冰岛无可比拟的纯净水质，以及几近无农药的谷物，注入你杯中的威士忌肯定拥有难以想象的滋味。



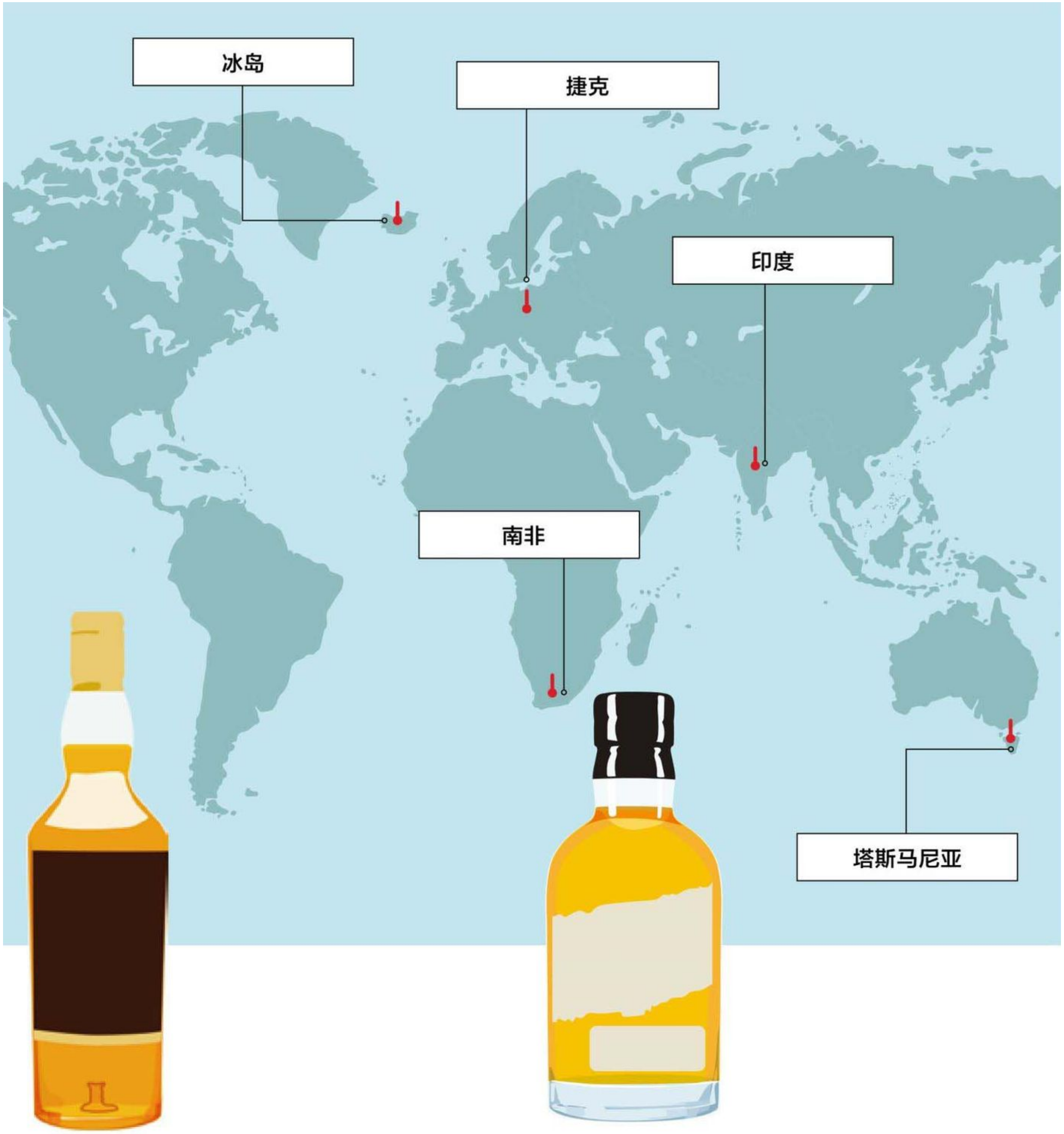
塔斯马尼亚

在地球的每一个纬度都可以酿造威士忌，就算是在地球的另一端也没问题。在澳大利亚的塔斯马尼亚岛上就有一座蒸馏厂，不用担心会遇到塔斯马尼亚恶魔（袋獾），海乐路（Helleys Road）蒸馏厂只酿造神妙非凡的威士忌。



非洲也有威士忌?

是的，非洲也有威士忌。前往南非吧，那里有两座蒸馏厂：詹姆士·赛吉维克（James Sedgwick）和车夫（Drayman’s）。



在印度别上当

印度是全世界爱喝威士忌的国家之一。问题是他们喝的并不是真正的威士忌，而是类似朗姆酒的掺糖酒精。放心，在欧盟境内是买不

到这种酒的，因为它的成分不符合欧盟法规，无法以威士忌的名义出售。在印度还是有几家名副其实的威士忌蒸馏厂，其中阿沐特（Amrut）蒸馏厂相当值得关注。

被遗忘的捷克威士忌

在冷战时代，捷克斯洛伐克还在苏联的控制之下。资本主义国家有能力完成的事情，社会主义国家当然也不落人后，普拉德罗镇（Pradlo）就是从那时候开始酿制单一麦芽威士忌的。1989年柏林墙倒塌后，酒厂被收购，人们也遗忘了沉睡的橡木酒桶。直到2010年，这批当年封存的威士忌才以哈马海德（Hammer Head）之名重出江湖。

No.7 

附录

本章不仅可以帮助你更好地利用本书，还能助你成为一位见闻广博的威士忌爱好者。专有名词、数字、大人物，全部帮你重新整理温习一遍，索引则能为你所有的问题迅速找到答案。

威士忌相关词汇

每个威士忌爱好者都需要了解的专有名词。

初馏酒

第一次蒸馏得到的酒液，英文为lowwines，酒精含量通常为20%。初馏酒会再次蒸馏，以取得酒精浓度介于65%—70%的酒液。

酒精浓度

英文为Alcol By Volume（ABV），通常以百分比表示，代表单一容积中的酒精含量。若瓶身标示的酒精度为“40%vol.”，代表这瓶威士忌有40%的酒精以及60%的水。

过桶

木桶熟成后的最后加工，将威士忌从原先的酒桶换到另一个酒桶，再放几个月，让威士忌能吸取不同种类的香气，绽放更醇厚多元的口感。

蒸馏器

以铜为材料制成的蒸馏器具，英文为still，来自拉丁文的stillarc，意思是“滴水”。蒸馏器有各式不同的形状和大小，蒸馏出来

的酒也各有特色。

原桶强度

或称为自然原桶强度（natural cask strength），表示装瓶时没有添加任何一滴水，所以酒精浓度和橡木桶内的威士忌原酒一样在50%—60%之间。

达姆

旧时苏格兰威士忌的容量单位，等于40—50毫升。

敲飞木塞

用槌子敲打酒桶两侧，以便松开木塞，取出橡木酒桶内的佳酿；算是相当具有视觉及听觉震撼的一个仪式。

酒粕

谷物经过发酵且糖分尽释后的渣滓，通常会拿去喂牲口。

烘麦窑（kiln）

蒸馏厂用来烘干发芽大麦，使其停止发芽的炉灶。传统烘麦窑通常会有一个宝塔形的窑顶。

麦芽汁

碎麦芽加入热水搅拌后萃取出的微温液体，含有大量糖分，易于发酵。

酵母菌

进行发酵作用的单细胞真菌，会食用麦芽汁中的糖分，并分解成酒精与二氧化碳。

糖化槽

用来搅拌碎麦芽的巨大桶槽，材质可能是木桶或不锈钢桶。

碎麦芽

发芽大麦磨成碎粒或粉末，用于酿制威士忌。

起泡

摇晃酒瓶使液体产生气泡的技巧。气泡持续越久，表示酒精浓度越高。

入桶熟成

将蒸馏酒填入橡木桶中静置数年，使酒体慢慢吸收木桶的馨香和色泽。

天使的分享

英文为angel’s share，指威士忌在窖藏木桶中每年挥发于无形的部分。天使当然也有享受小酌幸福的权利！

PPM

百万分之一（parts per million）的缩写，用来计算威士忌酚类化合物多寡的单位。

生命之水

苏格兰凯尔特语为uisge beatha，法文为eaude- vie，拉丁文则是aquavitae。在苏格兰指的是威士忌，在其他地区则可能指不同类型的蒸馏烈酒。

祝身体健康

从前在苏格兰和爱尔兰，人们以威士忌举杯敬酒时会说：Sláinte Mhaith！

泥煤（peat）

埋藏在地底下的有机腐殖质，通常用来作为烘干麦芽的燃料，麦芽也因此被熏出特殊的香气。

发酵槽

进行发酵过程的大型容器。

单桶威士忌（single cask）

从单个酒桶汲取装瓶的单一麦芽威士忌。

酒精保险柜

铜制的分酒箱，英文为spirit safe，以前是为了防止蒸馏厂逃税而设置的。蒸馏工人可以透过玻璃监控蒸馏酒的质量，并筛取酒心。

双耳小酒杯（quaich）

苏格兰人用来喝威士忌的传统容器。

威士忌相关数字

有些数字令人生畏，有些数字则发人深思……

威士忌是法国人消费最多的烈酒，占烈酒市场的38.7%。

法国每年生产70万瓶威士忌。

本书作者花了10年才从酒酣耳热的酒醉状态中清醒，然后又如一条活龙重新钻进威士忌酒杯中。

法国每年生产6亿升的烈酒，其中4.2亿升出口到其他国家。

全世界的单一麦芽威士忌超过5000种。

每年5月的第三个星期六是世界威士忌日。

法国人喝的威士忌有90%来自苏格兰。

日本三得利一枝独秀，其产品占该国威士忌消费总量的55%。

吉尼斯世界纪录中，全球规模最大的烈酒博览会总共有2252个摊位。这是由比利时的无限威士忌公司在2009年于根特（Gent）举办的盛会，特别嘉宾包括苏格登12年（Singleton）、克莱根摩12年（Gragganmore）、布什米尔纯麦原酒（Bushmills Original）、达尔维尼15年、泰斯卡10年、尊尼获加黑标12年。

威士忌界的大人物

感谢这些大人物，穿越了时代与国界，创造了威士忌的历史。

埃尼亚斯·科菲

他和咖啡无关，真正的身份是威士忌的革命者。

杰克·丹尼

假如威士忌界有谜一般的人物，非杰克莫属。他也是同名酒厂的创办人。

查尔斯·多伊格

在苏格兰看见的亚洲风烘麦窑，就是查尔斯的杰作。

陶瑟

这位非凡的人物，其实……是只猫！

威廉·皮尔逊

美国除了波本威士忌，还有杰出的田纳西威士忌，全要归功于这个男人。

杰瑞·托马斯

假如你喝到一杯美味的鸡尾酒，请别忘了向这位调酒教父致谢。

约翰·沃克

没错，他就是那知名威士忌品牌的创始人。

竹鹤政孝

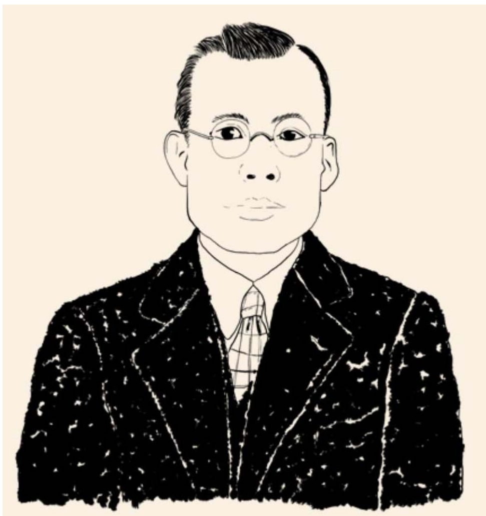
竹鹤政孝如今被尊为日本的威士忌之父。

卡里·纳辛

这位女性不仅震撼了美国威士忌工业，甚至让威士忌企业屈膝弃甲。

竹鹤政孝
（1894—1979）

这个日本人和詹姆斯·邦德有什么关系？从经历来看，共同点应该就是苏格兰吧……



竹鹤政孝出生于酿酒家族，才22岁就被摄津酒造主管派至苏格兰研究威士忌的秘密。他于1916年启程，周游苏格兰各大蒸馏厂，包括“艾拉岛巨人”乐加维林。他将所见所闻和想法巨细无遗地记录在手札中，并加上照片与速写加强印象。大学时就读应用化学系，让他能更详细地分析威士忌酿造过程中的各种变化，连在当时的苏格兰都还无人能做到这种地步。这本珍贵的手札至今仍被细心保存着。

竹鹤不仅迷上了苏格兰的威士忌，也爱上了苏格兰的美女。他邂逅了杰茜·萝贝塔·柯文（Jessie Roberta Cowan）并结为连理，两人于1920年一同返回日本。然而随后摄津酒造终止了蒸馏厂的建设计

划，于是竹鹤在1923年转投三得利创办人鸟井信治郎麾下，创立了日本第一座威士忌蒸馏厂——山崎蒸馏厂。1929年，三得利推出了第一瓶调和威士忌，却并未如预期那般获得大众青睐。

这次经验并未击垮竹鹤，反而让他更积极寻觅与苏格兰相近的环境，最后决定在北海道余市建立蒸馏厂，装瓶贩卖日果（Nikka）威士忌（1952年正式将品牌名称的汉字更名为“一甲”）。

竹鹤政孝将正统苏格兰威士忌的酿造技术引进日本，后人因此尊称他为日本威士忌之父。

威士忌索引

A

B

Bushmills 布什米尔

C

Canadian Club 加拿大俱乐部

Caol Ila 卡尔里拉

Cardhu 卡杜

Chivas 芝华士

Clan Campbell 金鹰堡

Clynelish 克里尼利基

Cragganmore 克拉格摩尔

D

Daisy Duke 黛西公爵

Dalmore 达尔摩

Dalwhinnie 达尔维尼

Deanston 汀斯顿

Diageo 帝亚吉欧

Douglas Laing 道格拉斯·梁

Drambuie 吉宝蜂蜜香甜酒

Dufftown 达夫镇

E

Eddu 艾杜

Edradour 埃德拉多尔

G

Glen Elgin 格兰爱琴

Glen Garioch 格兰盖瑞

Glen Scotia 格兰帝

Glendronach 格兰多纳

Glenfiddich 格兰菲迪

Glengyle 格兰盖尔

Glenkinchie 格兰昆奇

Glenlivet 格兰威特

Glenmorangie 格兰杰

Glenturret 格兰塔

Gordon & McPhail 高登 & 麦克菲尔

Gragganmore 克莱根摩

H

Hakushu 白州

Hammer Head 哈马海德

Hazelburn 哈索本

Helleys Road 海乐路

Highland Park 高原骑士

Hiram Walker 海拉姆沃克

J

J&B 珍宝

Jack Daniel’s 杰克丹尼

Jameson 尊美醇

Johnnie Walker 尊尼获加

Johnnie Walker Black Label 尊尼获加黑牌

Jura 吉拉岛

K

Kilchoman 齐侯门

Knob Creek诺不溪

Knockando 洛坎多

L

Lagavulin 乐加维林

Laphroaig 拉弗格

Le Biniou 乐宾纽

London Distillery Company 伦敦酿造

M

N

O

P

R

Royal Lochnagar 皇家蓝勋

S

Signatory Vintage 圣弗力

Singleton 苏格登

Singleton of Dufftown 达夫镇苏格登

Singleton of Glendullan 格兰杜兰苏格登

Springbank 云顶

Suntory 三得利

T

Talisker 泰斯卡

Talisker Storm 泰斯卡风暴

Tullamore Dew 图拉多

作者简介

米凯勒·吉多（Mickaël Guidot），自由记者，成长于酒乡勃艮第，靠近知名的伯尔尼丘和夜圣乔治，经常流连忘返于当地酒吧与酒窖。离开故乡之后，于巴黎广告公司任职，逐渐熟悉香槟与烈酒品牌，扩大并充实了关于酒的知识。2012年，他建立了ForGeorge.fr网站，和所有爱酒人士分享他的新发现。他认为，享受威士忌并非专家或精英人士的专利，写这本书就是希望让有兴趣的人都能体会到品味威士忌的乐趣。

译者简介

谢佩琪，台湾大学政治系学士，巴黎第一大学政治系硕士，曾任法文系讲师多年，是由政治学迷航到社会学与历史学的资深博士生。目前旅居巴黎，从事写作与翻译。